

ADEQUAÇÃO DO AÇÚCAR EM PREPARAÇÕES PARA CRIANÇAS EM IDADE PRÉ-ESCOLAR

APPROPRIATENESS OF SUGAR IN PREPARATIONS FOR PRESCHOOL CHILDREN

Maria Carla de Jesus Souza ¹

Thaiane Veiga Santos ²

Beatriz Andrade Barreto ³

Resumo: É proibida a adição de açúcar em preparação ofertadas à crianças em idade pré-escolar que frequentam as creches públicas brasileiras. O objetivo deste trabalho foi relatar a experiência vivenciada na execução de um plano de ação no âmbito da alimentação escolar. Se trata de um relato de experiência acerca de uma atividade desenvolvida em uma creche municipal, tendo como público-alvo as merendeiras. O plano de ação foi executado em três etapas: 1ª) roda de conversa, 2ª) análise sensorial e 3ª) execução de receita. Para embasar a discussão utilizou-se o Guia alimentar para brasileiros menores de dois anos e a Resolução número 6, de 08 de maio de 2020, do FNDE/PNAE. Foi uma experiência valiosa e significativa que agregou conhecimentos. As merendeiras reconheceram a importância da atividade, solicitando a expansão para todas as unidades escolares e para a responsável técnica do PNAE.

Palavras-chave: Alimentação escolar. Pré-escolar. Hábitos alimentares.

Abstract: The addition of sugar in preparations offered to preschool children attending Brazilian public daycare centers is prohibited. The objective of this work was to report the experience of implementing an action plan for school feeding. This is an experience report about an activity developed in a municipal daycare center, having as target audience the school lunch ladies. The action plan was carried out in three stages: 1st) a conversation circle, 2nd) sensory analysis, and 3rd) recipe execution. The discussion was based on the Food Guide for Brazilians under two years old and on Resolution #6, of May 8, 2020, from FNDE/PNAE. It was a valuable and significant experience that added knowledge. The lunch ladies recognized the importance of the activity, requesting the expansion to all school units and to the technical manager of PNAE.

Keywords: School Feeding. Child Preschool. Feeding Habits.

1 Nutricionista e Bacharel Interdisciplinar em Saúde pela Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva, Universidade Estadual de Feira de Santana. Feira de Santana, Bahia, Brasil. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8956-531X>. E-mail: mariacarlalouza04@gmail.com

2 Nutricionista e Bacharel Interdisciplinar em Saúde. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0400-8419>. E-mail: thaiaveiga1@gmail.com

3 Nutricionista e Bacharel Interdisciplinar em Saúde. Universidade Federal do Recôncavo da Bahia. Santo Antônio de Jesus, Bahia, Brasil. ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-3785-5781>. E-mail: triz.barreto.bb@gmail.com

Introdução

O Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos, recomenda que as frutas e bebidas oferecidas no cardápio não sejam adoçadas com nenhum tipo de açúcar, incluindo mel, xarope de milho, açúcar de coco, edulcorantes e outros. Além disso, o guia recomenda que os alimentos que possuem açúcar adicionado, como os alimentos processados (bolos, biscoitos e doces caseiros) e alimentos ultraprocessados (refrigerantes, sucos de caixinhas, bebida láctea), também não sejam ofertados (Brasil, 2019).

O uso de açúcares por crianças menores de dois anos está associado ao ganho de peso excessivo, levando à obesidade tanto na infância quanto na vida adulta; ao aparecimento de doenças crônicas não transmissíveis e ao surgimento de cárie dentária, quando também associada a higienização inadequada dos dentes. Sabendo-se que a criança já possui uma preferência natural pelo sabor doce, se esse hábito for incentivado, com as preparações doces, levará a rejeição de vegetais, principalmente aqueles com um índice menor de doçura (chuchu, cenoura, pepino, etc.) (Cangussu *et al.* 2016; Brasil, 2019).

Corroborando com o Guia alimentar para brasileiros maiores de 2 anos de idade, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) também veda a adição de açúcar nessa faixa etária, com uma expansão para as crianças de até três anos, por considerar que há uma dificuldade encontrada pelos municípios em propor e executar cardápios distintos para crianças menores de dois anos e para crianças de três anos, visto que as crianças se encontram na mesma etapa de ensino (Brasil, 2020).

Assim, no artigo 18 da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, determina que “é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para crianças até três anos de idade” (Brasil, 2020, p. 26). A proibição da adição de açúcar em preparações para crianças de até três anos de idade partiu de estudos que constataram o uso exagerado de tal ingrediente em creches brasileiras (FNDE, 2020).

Se a criança cria o hábito de consumir, preferencialmente, preparações com alto teor de açúcar, isso faz com que o paladar dela se modifique e que essa criança se torne um adulto também com preferência por doces. Em decorrência dessa preferência, levando em consideração a frequência e quantidade de açúcar de adição consumido, as crianças estão propensas a desenvolverem os riscos à saúde supracita-

dos (Silva 2015; Gomes; Fonseca, 2018). Em vista disso, o objetivo deste trabalho foi relatar a experiência vivenciada na execução de um plano de ação no âmbito da alimentação escolar.

Metodologia

O presente trabalho se trata de um relato de experiência acerca de uma atividade de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) desenvolvida no dia 26 e 27 de julho de 2022, em uma Creche Municipal, no município de Santo Antônio de Jesus – BA, por meio do Estágio Básico em Alimentação e Nutrição II, do curso de Nutrição, da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), tendo como público-alvo as merendeiras da creche.

Atualmente, estão matriculados na creche cerca de 130 crianças, de 1 a 3 anos de idade, as quais recebem 4 refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar). Conta com duas professoras em cada sala de aula que desenvolvem atividades educativas e de lazer com as crianças. A creche dispõe de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) equipada. Dispõe de 2 merendeiras responsáveis pelo pré-preparo e preparo das refeições, higienização dos utensílios, além de serem responsáveis pela higienização da UAN.

A temática da discussão envolveu o uso do açúcar no preparo de refeições das crianças em fase pré-escolar, compreendendo que o PNAE e o Guia alimentar para brasileiros menores de dois anos veda a adição, com destaque para a merendeira a qual desempenha papel fundamental no cumprimento da legislação e promoção da saúde dos pré-escolares. Assim, a ação foi dividida em três etapas: roda de conversa, análise sensorial e um terceiro momento prático para a execução de uma receita. Participaram da atividade: duas merendeiras, três estagiárias e duas professoras.

Na primeira etapa houve um bate-papo sobre o papel das merendeiras na alimentação escolar, de sua importância na elaboração das preparações e na promoção do cuidado com a alimentação e com as crianças, sempre destacando o lugar de cuidado, afeto e amor que elas têm para com as crianças.

Foi indagado se as merendeiras sabiam o que são hábitos alimentares e como a alimentação ofertada na creche influencia no estilo de vida das crianças. Em seguida, as merendeiras foram provocadas com os questionamentos: “Durante a vida de vocês já existiu algum alimento que não tinham afinidade e passaram a ter?” “O que aconteceu para que houvesse essa mudança de hábito?” “Vocês acreditam que é possível mudar os gostos ao longo da vida?”. A partir disso, foram levantadas reflexões de que há possibilidade de ser construído novos gostos, e que todos podem aderir a novos hábitos alimentares saudáveis.

Na segunda etapa foi realizada uma análise sensorial, onde houve uma breve introdução sobre o que é uma análise sensorial e qual a finalidade de realizá-la. Foi realizado um Teste Subjetivo/Afetivo, que expressa a opinião pessoal do provador. Dentro do Teste Subjetivo, foi executado o Teste de Ordenação de Preferência, no qual as merendeiras fizeram a comparação entre as cinco amostras, ordenando-as em nível decrescente de preferência (IAL, 2008).

Para a execução da análise, as estagiárias levaram algumas porções de suco de maracujá, com 50% de polpa, adoçados com diferentes concentrações de açúcar e um suco industrializado com o mesmo sabor. A legislação determina uma adição de, no máximo, 10% de açúcar (sacarose) em relação ao volume do suco (Brasil, 1994).

A análise sensorial aconteceu da seguinte maneira:

- 1- Dividiu-se os sucos em 4 copos para cada merendeira e mais um copo com um suco industrializado com o mesmo sabor.
- 2- Os sucos já haviam sido adoçados previamente, com: 0%, 2%, 5% e 10% de açúcar, respectivamente. E no quinto copo foi oferecido um suco industrializado do mesmo sabor.
- 3 - Os copos foram codificados com numeração de 1 a 5, cada, para saber a quantidade de açúcar presente em cada um (controle das estagiárias).
- 4- As manipuladoras foram solicitadas a realizar a análise dos sucos e após colocá-los em

ordem decrescente de preferência.

5- Foi perguntado para as manipuladoras qual seria o suco que normalmente elas consomem.

Após a realização da análise sensorial foram levantadas discussões acerca da utilização do paladar das merendeiras como parâmetros do grau de doçura de preparações ofertadas aos pré-escolares. Discutiu-se também a relação das merendeiras com o açúcar e com as crianças, e como essa relação influencia diretamente na formação dos hábitos desse público infantil. As estagiárias fizeram, a todo momento, perguntas que nortearam a discussão e a reflexão da relação das merendeiras com o açúcar.

Após a discussão sobre os hábitos alimentares das merendeiras contribuírem para a formação dos hábitos alimentares das crianças, o arcabouço legal foi explanado, trazendo o diagnóstico nutricional realizado pelas estagiárias, o qual identificou o uso de açúcar de adição nas preparações suco e mingau e a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 (Brasil, 2020). Trechos da Resolução, bem como do Guia alimentar para brasileiros menores de dois anos, foram explorados e deixados com as merendeiras.

Alguns riscos à saúde da criança, devido ao uso de açúcar de adição, foram citados, como: obesidade infantil, diabetes tipo 2, cárie dentária e preferência pelo sabor doce, o que leva a rejeição de outros alimentos, sobretudo, de hortaliças (Gil-Campos et al. 2015; Silva, 2015; Cangussu et al. 2016; Lemos; Gomes, 2021).

Para finalizar a ação, foi sugerido a execução da dinâmica “cabeça, coração, mãos e pés”. Além disso, a estagiária perguntou se haveria possibilidade da redução da quantidade de açúcar fosse iniciada, de forma gradativa e solicitou que, se possível, as merendeiras anotassem a quantidade de açúcar reduzido nas bebidas, a aceitação e o comportamento das crianças em relação a essa redução. As merendeiras participaram ativamente durante toda a ação.

A última etapa compreendeu a execução de uma receita de Cookie de banana sem açúcar. O intuito desta atividade foi mostrar às merendeiras a possibilidade de oferecer um lanche saudável e gostoso para as crianças. Inicialmente, foram separadas 25 bananas da prata maduras; 410 g de aveia em flocos finos e 3 colheres de chá de cacau em pó. A estagiária começou o descascamento das bananas, enquanto isso, a estagiária amassava as bananas com auxílio de um garfo.

Após todas as bananas estarem amassadas, as estagiárias adicionaram a aveia aos poucos enquanto misturavam a preparação e adicionaram o cacau em pó. Durante todo o processo, as estagiárias mostravam às merendeiras as etapas, para que elas pudessem perceber as características e os aspectos da preparação. Depois da mistura pronta, as estagiárias adicionaram porções em formato de cookie em uma assadeira untada com óleo e farinha de aveia. Vale ressaltar que essa receita é zero açúcar, zero lactose e não continha ovo. Após preencher todas as formas, levou-se ao forno pré-aquecido e depois de 15 minutos, foram retirados para a distribuição.

Resultados e discussão

As merendeiras foram bastante receptivas, acolhedoras e dispostas a trocar conhecimentos. Nas abordagens propostas, inclusive as reflexivas, as merendeiras traziam relatos de suas vidas, o que contribuiu para a fluidez da ação e também para a certeza de que o objetivo seria alcançado. Quando foram instigadas a refletirem se havia algum alimento que elas não consumiam e que passaram a consumir, uma delas relatou que consumia suco industrializado e que hoje não consome mais e faz questão de preparar os sucos de polpa ou frutas todos os dias para a lancheira de seus filhos.

Além disso, contou que antes seus filhos não eram acostumados a consumir hortaliças, mas que hoje não abre mão desses alimentos nas refeições de sua família e ainda complementou dizendo que o filho pede para levar arroz com cenoura para a escola, pois ama vegetais. A outra merendeira disse que dois litros de refrigerante não durava um dia em sua casa e que atualmente compram um litro, para o final de semana, e ainda sobra. Também falou que usa açúcar mascavo para algumas preparações doces, como

bolo. Nas demais preparações não utiliza açúcar, como no café e sucos.

Ao serem questionadas sobre o que levou a esta mudança de hábito prontamente ambas responderam que foi o acesso a informação, visto que antes não conheciam os males e benefícios da alimentação e hoje sabem e querem cuidar da saúde, principalmente dos seus filhos. Outros relatos surgiram, passando a creche, as crianças e o papel delas como merendeiras. Todos os relatos tinham em comum a alimentação e sempre se relacionavam com o aprendizado de um novo gosto, de um novo sabor, de uma nova perspectiva de sentir o alimento.

Na análise sensorial o suco que as merendeiras mais gostaram foi o com maior concentração de açúcar (10% de açúcar em 200 ml de suco, na concentração 50% polpa e 50% água). E o que menos gostaram foi o suco industrializado. Para este último, a experiência da observação foi bem interessante, pois no momento da análise, elas imediatamente identificaram a amostra com suco industrializado, sem ter sido comunicadas previamente.

As merendeiras foram questionadas de como os identificaram. Elas responderam que o aroma, a cor e o sabor são diferentes e que não remetem a fruta, lembra algo estranho à preparação. Ou seja, antes elas tinham o hábito de consumir este tipo de suco e após ensinar o paladar a apreciar o suco da polpa natural e de frutas, conseqüentemente elas desenvolveram a capacidade de identificar os sucos artificiais, devido sua alta concentração de aditivos alimentares e açúcares. Aprenderam um novo gosto!

Quando questionadas a respeito dos parâmetros que utilizam para adoçar o suco oferecido para as crianças da creche e se a quantidade de açúcar adicionada era a mesma que elas utilizam em casa, pois notou-se nos diálogos que quase não se usa o açúcar de adição nas casas delas, ambas responderam que utilizam o paladar como parâmetro em decorrência da experiência de vida delas, tanto em casa, quanto na creche, e por observarem a aceitação das crianças quando há mais ou menos açúcar em uma preparação doce.

Contudo, as próprias merendeiras reconheceram que o paladar delas não poderia ser o padrão para o paladar das crianças, pois suas idades e hábitos alimentares são fatores que interferem. Com isso, as estagiárias propuseram a reflexão: “Se as crianças fazem quatro refeições diárias na creche e se vocês utilizam o próprio paladar para padronizar o sabor, logo a construção dos hábitos alimentares dessas crianças estão tendo forte influência dos hábitos alimentares de vocês.”

A argumentação para embasar a discussão partiu da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, estabelecida pelo FNDE/PNAE, que recomenda a proibição do uso de açúcar de adição em preparações ofertadas para crianças menores de 3 anos, devido aos riscos que esta prática alimentar pode levar à saúde, e com isso, todas as unidades escolares que ofertam alimentação, devem cumprir esta legislação, para quando o momento da fiscalização chegar, possam estar adequadas (Brasil, 2020). Foi explicado que o FNDE deu um prazo de dois anos para a adequação das UANs escolares, mas por causa da pandemia este prazo foi desconsiderado, porém todas as creches deverão se adequar, em vista que o açúcar não chegará na UAN e que esta retirada deverá ser processual, na tentativa de ensinar um novo gosto para as crianças (Brasil, 2020).

As merendeiras se mostraram bastante solícitas e compreensivas e afirmaram que não possuem problema nenhum em cumprir esta lei, mas que o responsável técnico do PNAE do município deve tomar conhecimento da resolução e apresentar a mesma para todas as creches. Também frisaram a necessidade da resolução ser conhecida pelas professoras e auxiliares da creche, uma vez que esses profissionais ajudam na alimentação das crianças e acabam influenciando na aceitabilidade das refeições devido a percepções e experiências próprias.

Uma das falas bastante pertinente surgiu nesta discussão quando uma das merendeiras resgatou um fato ocorrido na creche: as professoras determinam a aceitabilidade de uma refeição, de novas turmas, baseado na aceitação de turmas anteriores, e estas não frequentam mais a creche. O que torna todo o processo de elaboração das refeições preocupante, em razão de induzir a baixa aceitação e o desperdício das mesmas.

Por isso, em uma atividade extra, todas as professoras da creche, bem como a direção e coordenação também tiveram acesso a presente legislação e também às recomendações do guia alimentar para brasileiros menores de dois anos, especificamente com os conteúdos de proibição de adição de açúcar e oferta de alimentos processados para crianças de até três anos (Brasil, 2019; Brasil, 2020).

Por fim, como avaliação da ação, as merendeiras foram convidadas a participarem da dinâmica “cabeça, coração, mãos e pés”. As estagiárias explicaram que as merendeiras desenhavam um corpo humano e que na cabeça escrevessem o que acharam da ação, o que ela gerou; no coração os sentimentos que surgiram; nas mãos como elas poderiam colocar em prática este aprendizado; e nos pés quais as sugestões delas em relação ao formato da ação, se as estagiárias podem aplicar esse mesmo formato em outras creches.

Este também foi o momento de expressar em palavras todos os sentimentos, percepções, e experiência em relação ao desenvolvimento da ação, tanto para as merendeiras quanto para as estudantes. As merendeiras reconhecem sua importância na vida das crianças, sabem que seu trabalho é indispensável. Além disso, o conhecimento que as mesmas possuem em relação ao desempenho de sua função, do cuidado e afeto que têm com as crianças é lindo e motivador. Elas se sentiram acolhidas, mas também acolheram as estagiárias. Foi uma troca profunda, mútua e com respeito.

Na elaboração da receita do cookie de banana a ideia inicial era que as merendeiras pudessem realizar todas as etapas de elaboração, visto que havia o intuito da reprodutibilidade da receita a fim de ser incluída no cardápio da creche, mas isso não foi possível. No dia da elaboração do cookie, a creche havia recebido os gêneros da agricultura familiar, por isso as merendeiras precisaram dedicar seu tempo ao recebimento, higienização e armazenamento dos vegetais, atrasando o início da ação.

A entrega dos gêneros da agricultura familiar não ocorre de maneira programada, o que gera uma desorganização no ambiente da UAN, impedindo que o cardápio seja executado de forma eficaz e interferindo em atividades previamente agendadas.

Durante a elaboração da receita, as merendeiras se aproximavam das estagiárias e da professora rapidamente e faziam poucas perguntas a respeito da receita. As estagiárias a todo momento incentivava o diálogo demonstrando os benefícios da elaboração do cookie, como por exemplo: requerimento de apenas dois ingredientes, a praticidade da elaboração e a diversidade no cardápio.

Mesmo com os incentivos das estagiárias, uma das merendeiras ainda considerou a execução da receita como uma atividade que demanda tempo e que a mesma prefere elaborar um bolo, o qual liquida todos os ingredientes de uma só vez. As merendeiras ainda questionaram se poderiam utilizar um processador para agilizar a amassadura das bananas. A professora, imediatamente, sugeriu que seria preferível que este tipo de equipamento não fosse utilizado, devido sua alta potência, o que poderia tornar as bananas líquidas.

Foi observado, pelas estagiárias, uma resistência da parte das merendeiras, quando comparada ao primeiro encontro da roda de conversa. As merendeiras estavam mais silenciosas e menos receptivas. Após a retirada dos cookies do forno, as estagiárias e a professora levaram a preparação em cada sala de aula para distribuição para os alunos e professoras. A aceitação dos cookies por todos os provedores foi excelente.

As merendeiras também deram o retorno a respeito da tentativa inicial de reduzir a concentração de açúcar adicionado aos sucos. Elas conseguiram reduzir a concentração de açúcar durante a semana, porém só conseguiram anotar a quantidade reduzida no primeiro dia. Além disso, elas observaram que a aceitação foi boa, de forma geral, com um retorno de 6 copos cheios de suco, considerando as sobras e restos.

Considerações finais

A ação cumpriu seu objetivo de propor a adequação do uso de açúcar em preparações ofertadas para escolares menores de três anos. As merendeiras se mostraram dispostas a cumprir a legislação e fazer a adequação de forma processual, para que as crianças não sintam o impacto instantaneamente. A realização desta ação foi um dos maiores desafios enfrentados durante todo o curso, visto que demandou um conhecimento prévio sobre o campo de estágio que não é abordado antes dele ocorrer.

O plano de ação proposto contribuirá para a redução do uso de açúcar nas preparações para os pré-escolares em outras unidades escolares do Brasil. A sua reprodutibilidade é factível e facilitará a adequação de forma gradual, respeitando os hábitos alimentares de quem prepara e de quem consome as refeições das creches.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial da União**. Brasília, 12 maio 2020, Seção: 1, p. 38. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 30 maio 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Lei 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersectorial de Bebidas e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. Brasília, 15 jul. 1994. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8918.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20padroniza%C3%A7%C3%A3o%2C%20a,Art. Acesso em: 29 maio 2022.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Nota Técnica nº 1894784/2020. **Atualização das recomendações para o planejamento de cardápios das creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. 2020. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnaearea-gestores/pnae-notas-tecnicas-pareceres-relatorios>. Acesso em: 26 maio 2022.

CANGUSSU, M. C.; et al. Fatores de risco para a cárie dental em crianças na primeira infância, Salvador - BA. **Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil**, Recife, v. 16, n. 1, p. 57-65, jan./mar., 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-93042016000100007>. Acesso em: 30 maio 2023.

GIL-CAMPOS, M.; et al. Uso de azúcares y edulcorantes en la alimentación del niño.

Recomendaciones del Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría. **Anales de Pediatría** (Barcelona). v. 83, n. 5, p. 353-353, 2015. Disponível em: <https://analesdepediatría.org/es-uso-azucares-edulcorantes-alimentacion-del-articulo-S1695403315000739>. Acesso em: 30 maio 2023.

GOMES, K. S.; FONSECA, A. B. C. Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações

de Educação Alimentar e Nutricional. **Demetra**, v. 13, n. 1, p. 55-68, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2018.31340>. Acesso em: 30 maio 2023.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. Análise Sensorial. In: _____. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008, p. 279-320.

LEMOS, P. H. A.; GOMES, N. A. A. A. **Consumo de bebidas açucaradas na primeira infância**: um estudo de revisão. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Nutrição) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás, Goiás, 2021. Disponível em: <https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/handle/123456789/3384>. Acesso em: 30 maio 2023.

SILVA, C. O. R. L. **Palatabilidade**: da formação à associação com o excesso de peso e possíveis co-morbidades associadas. 2015. 75 f. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/15424>. Acesso em: 30 maio 2023.

Recebido em 09 de dezembro de 2024.

Aceito em 17 de janeiro de 2025.