



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA
CURSO DE NUTRIÇÃO

PAULA GABRIELA ALVES FERRUGEM

**INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO PARA MENUS INFANTIS OFERTADOS POR
RESTAURANTES E FAST FOODS: UMA REVISÃO NARRATIVA**

PORTO ALEGRE

2025

PAULA GABRIELA ALVES FERRUGEM

**INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO PARA MENUS INFANTIS OFERTADOS POR
RESTAURANTES E FAST FOODS: UMA REVISÃO NARRATIVA**

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO APRESENTADO AO CURSO DE NUTRIÇÃO DA
FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
COMO REQUISITO PARCIAL PARA A OBTENÇÃO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO**

ORIENTADORA: PROF.^a DR.^a JANAÍNA GUIMARÃES VENZKE

PORTO ALEGRE

2025

CIP - Catalogação na Publicação

Ferrugem, Paula Gabriela alves
INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO PARA MENUS INFANTIS
OFERTADOS POR RESTAURANTES E FAST FOODS: UMA REVISÃO
NARRATIVA / Paula Gabriela alves Ferrugem. -- 2025.
38 f.
Orientador: Janáina Guimarães Venzke.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade
de Medicina, Curso de Nutrição, Porto Alegre, BR-RS,
2025.

1. Serviço de Alimentação. 2. Fast Foods. 3.
Restaurantes. 4. Inquéritos e Questionários. 5.
Criança. I. Venzke, Janáina Guimarães, orient. II.
Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

PAULA GABRIELA ALVES FERRUGEM

**INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO PARA MENUS INFANTIS OFERTADOS POR
RESTAURANTES E FAST FOODS: UMA REVISÃO NARRATIVA**

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado a Faculdade de Medicina da
Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito parcial para a obtenção do título
de Bacharel em Nutrição.

Aprovado em: 06/01/2025.

BANCA EXAMINADORA

Prof^a Dr^a Mariane da Silva Dias

UFRGS

Prof^a. Dr^a Vanuska Lima da Silva

UFRGS

Prof^a Dr^a Janaína Guimarães Venzke

UFRGS

*"Seja forte e corajoso! Não se
apavore nem desanime, pois o Senhor, o seu
Deus, estará com você por onde você andar"*
Josué 1:9.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por ser essencial em minha vida, autor de meu destino e meu guia. A minha Mãe e ao meu noivo Anderson, que são meu porto seguro. Sempre lutaram para que nunca me faltasse nada e fizeram todo o possível para que eu chegasse até aqui. Sou eternamente grata pela confiança, amor, carinho e amparo que me dão. Obrigada por me mostrarem que tudo é possível e tem seu tempo, mesmo que apareçam alguns obstáculos no meio do caminho. Sem vocês seria tudo mais difícil. Amo vocês com todo o meu coração. Obrigada pelas palavras de apoio e incentivo de que tudo daria certo.

À minha orientadora, Janaína Guimarães Venzke, meus mais sinceros agradecimentos. Sua dedicação, paciência e apoio foram fundamentais para a realização deste trabalho. Nos momentos mais desafiadores, você esteve ao meu lado, oferecendo palavras de incentivo e serenidade que me ajudaram a seguir em frente. Sua orientação não apenas guiou minha pesquisa, mas também me ensinou lições valiosas sobre resiliência, dedicação e busca constante pela excelência. Obrigada por acreditar no meu potencial e por me inspirar a evoluir como estudante e como pessoa. Deixo aqui um beijo especial à professora Luciana Dias de Oliveira e Vivian Cristine Luft, a qual tenho enorme admiração. Agradeço aos membros da banca Vanuska Lima da Silva e Mariane da Silva Dias pela disponibilidade e contribuição para este trabalho.

Minhas amigas-irmãs, Gabrielly Pires e Gabriele Fagundes, vocês representam para mim muito mais do que imaginam. Obrigada por muitas vezes serem meu refúgio, pelos momentos de alegrias que passamos juntas, e pela força que temos para nos ajudarmos a levantar nos momentos tristes. As minhas amigas Vitória Silveira, Stephani Bazzi e Kamila Bruneli, que sempre se preocuparam comigo e me apoiaram nos momentos difíceis. Obrigada pela amizade, conselhos e carinho de sempre. Amo muito vocês.

Às minhas parceiras de sala de aula e que hoje levo comigo, Julia Alves, Yasmin Garcia, Eduarda Knevez, Nathalia Jacques e Júlia Schuck, obrigada pelos momentos compartilhados e crescimento mútuo. Pelo dia a dia, por me entenderem e me darem suporte em todos os momentos que tivemos de “surto” juntas pelos corredores, assim como pelos momentos de risadas e amizade que compartilhamos ao longo desses anos. Obrigada por me ajudarem a tornar possível essa conquista.

Aos meus irmãos, Maick, Rafael, Bruno, Peterson, Nathalia e Paola, minha gratidão. Cada um de vocês, à sua maneira, contribuiu para que eu chegasse até aqui. Obrigada pelo apoio incondicional, pelas palavras de incentivo e por acreditarem em mim. Vocês foram minha fonte de força e inspiração, lembrando-me sempre do valor da família e do amor que nos une. Sem vocês nada disso seria possível.

A cada pessoa mencionada, e até mesmo àquelas que não foram citadas, mas que tiveram impacto na minha caminhada, obrigada por acreditarem em mim e por tornarem este sonho realidade. Muito obrigada.

RESUMO

Introdução: O ato de se alimentar fora do domicílio vem crescendo no Brasil, influenciado por diversos fatores, tais como os tipos de serviços oferecidos, despesas com alimentação, qualidade do serviço, segurança alimentar e o conseqüente aumento na oferta desse tipo de serviço. Este consumo de comidas rápidas fora do domicílio está associado a uma dieta desequilibrada, o que contribui para o sobrepeso e a obesidade em crianças. A intenção deste trabalho é identificar na literatura nacional e internacional, ferramentas que possam ser utilizadas por, pais ou responsáveis, gestores de estabelecimentos de alimentação, para escolhas alimentares mais saudáveis para o público infantil. **Métodos:** Revisão narrativa com busca sistemática na literatura científica, análise de artigos científicos e informações sobre ferramentas de avaliação da qualidade nutricional de menus infantis, oferecidos por restaurantes e fast foods. **Resultados:** Cinco ferramentas foram identificadas para avaliar a qualidade nutricional de cardápios infantis. O CMA (Children 's Menu Assessment) foi projetado com base nas diretrizes dos EUA para avaliar o conteúdo nutricional e a promoção de alimentos saudáveis. A Técnica de Intervenção Best Food pontua os cardápios quanto à inclusão de opções saudáveis, conforme recomendações nutricionais. A Pesquisa de Preferência do Menu captou as preferências dos pais considerando estratégias econômicas e comportamentais nos planos. Por fim, o índice KIMEHS foi projetado para auxiliar profissionais na melhoria da alimentação infantil em escolas e outras instituições. **Conclusão:** As ferramentas demonstram potencial para avaliar e melhorar a qualidade dos cardápios infantis, oferecendo suporte tanto para gestores quanto para pais na seleção de escolhas mais saudáveis. Contudo, permanecem desafios como a necessidade de maior acessibilidade e adaptação aos diferentes contextos e culturas. Estratégias educativas e ferramentas simplificadas, como o KIMEHS e Best Food FITS, destacam-se como alternativas práticas, mas exigem ajustes para atender às diferentes realidades. A continuidade de estudos, bem como o desenvolvimento de instrumentos adaptados à cultura de cada país, é essencial para garantir que pais, responsáveis e gestores de estabelecimentos proporcionem alimentos mais saudáveis, auxiliando no desenvolvimento adequado e saudável das crianças.

Palavras-chave: “Serviço de Alimentação”, “Fast Foods”, “Restaurantes”, “Inquéritos e Questionários”, e “Crianças”.

ABSTRACT

Introduction: Eating out has been on the rise in Brazil, influenced by several factors, such as the types of services offered, food expenses, service quality, food safety and the consequent increase in the supply of this type of service. This consumption of fast food outside the home is associated with an unbalanced diet, which contributes to overweight and obesity in children. The aim of this study is to identify tools in national and international literature that can be used by parents or guardians, and managers of food establishments, to make healthier food choices for children. **Methods:** Search in scientific literature, analysis of scientific articles, systematic reviews and global information on tools for evaluating children's menus offered by restaurants and fast-food restaurants. **Results:** Several tools were found to assess the nutritional quality of children's menus. The CMA (Children's Menu Assessment) was designed based on USDA and AAP guidelines to assess nutritional content and promote healthy foods. The Best Food FITS Intervention Technique scored menus for the inclusion of healthy options, according to nutritional recommendations. The Parent Menu Preference Survey captured parents' preferences considering economic and behavioral strategies in the plans. Finally, the KIMEHS index was designed to assist professionals in improving children's nutrition in schools and other institutions. **Conclusion:** The tools demonstrate potential to assess and improve the quality of children's menus, offering support to both managers and parents in selecting healthier choices. However, challenges remain, such as the need for greater accessibility and adaptation to different contexts and cultures. Educational strategies and simplified tools, such as KIMEHS and Best Food FITS, stand out as practical alternatives, but require adjustments to meet different realities. Continuing research and developing instruments adapted to the cultura of each country are essential to ensure that parents, guardiãs, and establishment managers provide healthier foods, helping in the adequate and healthy development of children.

Keywords: “Food Service”, “Fast Foods”, “Restaurants”, “Surveys and Questionnaires”, and “Children”.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
1.1 JUSTIFICATIVA.....	15
1.2 OBJETIVOS	16
1.2.1 Objetivo geral	16
1.2.2 Objetivos específicos.....	16
3. ARTIGO	17
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	18
5. REFERÊNCIAS	19

1. INTRODUÇÃO

O consumo alimentar no Brasil passou por mudanças rápidas e significativas nas últimas décadas. Nas áreas metropolitanas, observa-se maior consumo de carnes, lácteos e óleos vegetais, enquanto o consumo de cereais, leguminosas e tubérculos diminuiu. Essas alterações são influenciadas por fatores como avanços tecnológicos, novas estratégias de distribuição e marketing, mudanças na renda e nos conhecimentos sobre alimentação. Além disso, aspectos como o número de refeições diárias e a alimentação fora de casa desempenham papel central na transformação dos padrões alimentares (Claro, Levy e Bandoni, 2009).

Nesse contexto, destaca-se o aumento do consumo de alimentos prontos para o consumo, especialmente produtos ultraprocessados e refeições adquiridas fora de casa, conforme apontado pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Essa tendência reflete mudanças no ambiente alimentar, marcadas pela maior oferta e publicidade de produtos ultraprocessados, além de transformações na tecnologia, urbanização, mercado de trabalho e renda, reforçando o impacto desses fatores nos hábitos alimentares da população brasileira (Idec, 2015).

Essa demanda por refeições prontas para o consumo favoreceu o aumento do número de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar e diversificou seus serviços, com destaque para o crescimento no número de restaurantes, lojas de conveniência, redes de fast food, padarias, entre outros (Bezerra; Moreira; Cavalcante; Souza; Sichieri, 2017). Como resultado, as refeições realizadas em fast-foods tornaram-se uma opção relevante para a realização de refeições, tanto individuais como em grupos (Lopes; Pinho; Caldeira; Lessa, 2020).

Ao realizar uma refeição fora de casa, os indivíduos consideram o preço, a oportunidade de socialização e a facilidade de deslocamento. Pesquisas mostram que os consumidores brasileiros preferem frequentar lanchonetes e restaurantes, onde geralmente adquirem fast-food, refrigerantes e salgadinhos (Bezerra; Moreira; Cavalcante; Souza; Sichieri, 2017). Esse comportamento reflete-se no crescente número de refeições realizadas em fastfoods, que se tornaram uma opção relevante tanto para refeições individuais quanto em grupos, consolidando-se como uma alternativa popular e acessível para os consumidores brasileiros (Lopes; Pinho; Caldeira; Lessa, 2020).

De acordo com dados fornecidos pela ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas), entidade que reúne empresas prestadoras de serviço responsáveis pelo fornecimento de refeições coletivas em território brasileiro, o mercado de refeições coletivas no Brasil alcançou um volume expressivo no ano de 2021.

No referido ano, o setor registrou um fornecimento total de aproximadamente 35,5 milhões de refeições por dia. Além disso, essa demanda implicou no consumo de cerca de 7,5 mil toneladas de alimentos diariamente (ABERC, 2022).

O crescimento do setor da alimentação fora do lar em países em desenvolvimento, como é o caso do Brasil, pode ser atribuído, principalmente, às mudanças em variáveis socioeconômicas, como o crescimento da renda, e a fatores relacionados ao tempo dos indivíduos. Em outras palavras, uma maior disponibilidade de renda pode aumentar a demanda por alimentação fora do lar. Da mesma forma, o tempo pode ser determinante no aumento desse consumo, quando se busca substituir, por exemplo, atividades que consomem muito tempo, como o preparo do alimento no domicílio, por outras que demandam menos tempo, como o consumo de alimentos prontos fora do lar (Queiroz; Coelho, 2017).

De acordo com Queiroz e Coelho (2017), nas últimas décadas, o estilo de vida e a alimentação infantil têm sofrido diversas mudanças, resultantes da evolução tecnológica e do aumento da oferta de produtos industrializados, trazendo algumas preocupações, como o difícil controle sobre o aumento das taxas de obesidade e o risco de desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis.

Segundo a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS, 2020), mais da metade dos adultos têm excesso de peso, representando 60,3% (96 milhões de pessoas), sendo mais prevalente entre mulheres (62,6%) do que homens (57,5%). A obesidade afeta 25,9% da população adulta, correspondendo a 41,2 milhões de indivíduos. Em 2020, na Atenção Primária à Saúde (APS) do SUS, 15,9% das crianças menores de 5 anos e 31,7% das crianças entre 5 e 9 anos tinham excesso de peso, sendo 7,4% e 15,8% delas, respectivamente, obesas conforme o Índice de Massa Corporal (IMC) para idade. No mesmo período, 31,8% dos adolescentes acompanhados na APS apresentavam excesso de peso e 11,9% obesidade (Brasil, 2021).

O excesso de peso e a obesidade na infância e adolescência estão associados a consequências adversas para a saúde ao longo da vida, tais como diabetes mellitus (DM), hipertensão arterial, hipercolesterolemia e doenças cardiovasculares, as quais são cada vez mais observadas na infância de crianças obesas, estendendo-se para a vida adulta quando o tratamento não é iniciado precocemente. Estudos recentes apontam que a obesidade e o sobrepeso estão associados ao aumento de risco de 14 tipos de câncer (Scaraficci, Piantamar, Tanimoto, Martis, Stuchi-perez, 2020).

De acordo com Leal (2015), o expressivo consumo de alimentos em serviços de fast food e refrigerantes está relacionado com o crescimento no consumo de gorduras e açúcar e todas as suas consequências nocivas, como o sobrepeso, a obesidade e doenças crônico-degenerativas que são as principais causas morte em muitos países.

A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) realizada entre 2017 e 2018, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) evidencia que ambientes de alimentação fora do lar muitas vezes não oferecem opções saudáveis, revelando um alto teor de gordura, açúcar e sal em muitos alimentos, bem como porções excessivas que podem contribuir para problemas de saúde como obesidade, diabetes e hipertensão. Além disso, a falta de opções saudáveis e a prevalência de alimentos ultraprocessados nessas áreas tornam desafiador para os consumidores fazerem escolhas alimentares saudáveis.

Estudo conduzido por Batada, Bruening, Marchewicz, Story e Wootan (2012) com refeições infantis nas principais redes de restaurantes dos Estados Unidos, demonstrou que a maioria dos cardápios destinados às crianças é caracterizada por possuir baixa densidade nutricional. Essa conclusão se fundamenta em critérios que incluem teores reduzidos de vitamina A e C, cálcio, ferro e fibra, além da ausência ou oferta limitada de frutas, hortaliças e cereais. Adicionalmente, observa-se um elevado valor energético e conteúdo elevado de gordura saturada, sódio e açúcar.

A monotonia alimentar é observada em menus infantis, de restaurantes e fast foods, em que é comum oferecerem massas com diferentes molhos e raramente acompanhadas por carne ou salada. Essa falta de variedade pode reduzir o apetite e o interesse das crianças pela diversidade da alimentação. Observa-se baixa qualidade na preparação dos pratos, com predominância de opções pouco saudáveis, como frituras (frango frito, batatas e polentas fritas), pizza, cheeseburgers, resultando em refeições com alto teor de gordura saturada (Duarte, Spinelli e Matias, 2022).

A oferta de brinquedos junto com alimentos pode influenciar nos hábitos alimentares das crianças, o que poderá também interferir na saúde, que é um bem a ser protegido com prioridade por todos, em obediência aos preceitos constitucionais, como a prática de associar brinquedos à oferta de alimentos pode ferir preceitos constitucionais, como o direito à saúde, conforme descrito nos Art. 6º e 196 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Além disso, é amplamente reconhecido que os lanches oferecidos nos combos dessas redes de fast food possuem uma alta densidade energética, são ricos em gordura e carboidratos, e carentes de vitaminas, fibras e minerais. Embora direcionados ao público infantil, o valor calórico é voltado para adultos (Duarte, Spinelli e Matias, 2022).

A alimentação e a nutrição adequadas na infância representam a base para sobrevivência, crescimento e desenvolvimento infantil, com repercussões em etapas posteriores da vida (Kac; Castro; Lacerda, 2023). Além disso, a alimentação na primeira infância é um fator básico no desenvolvimento da criança e manter hábitos alimentares saudáveis, favorece o crescimento físico, fisiológico e intelectual da criança desde a gestação, levando este

desenvolvimento para o resto da vida, além de proteger o organismo contra infecções e fornecendo nutrientes fundamentais para a formação de todos os sistemas do corpo (Araújo, Freitas e Lobo, 2021).

No Brasil, várias políticas públicas foram adotadas para alertar e promover o consumo de alimentos mais saudáveis. De acordo com o Ministério da Saúde (sd), as iniciativas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) desempenham um papel significativo na melhoria das condições nutricionais e alimentares da população. O PAAS visa melhorar a qualidade de vida das pessoas por meio de iniciativas que envolvem vários setores e se concentram no coletivo, nos indivíduos e nos ambientes em que vivem. Ela busca prevenir e tratar problemas de saúde relacionados à alimentação e nutrição, como a obesidade. Como parte integrante da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e como um dos pilares da Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS), a PAAS enfatiza a importância da educação alimentar e nutricional. Este campo de conhecimento e prática, que é contínuo, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, visa encorajar a adoção autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis (Brasil, 2021).

Atualmente no Brasil, contamos com outro importante recurso para orientar escolhas alimentares mais saudáveis e promover práticas adequadas de alimentação. O Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde, é uma referência que destaca a importância de uma dieta baseada em alimentos ou minimamente processados, como frutas, hortaliças e grãos integrais, além de propor a moderação no consumo de alimentos ultraprocessados, ricos em açúcar, gordura e sódio. Ele fornece orientações práticas e baseadas em evidências científicas para indivíduos de todas as faixas etárias, visando a promoção da saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação (Ministério da Saúde, 2014).

Outro recurso de orientação é o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, uma ferramenta específica voltada para orientar os cuidados nutricionais durante os primeiros anos de vida. Lançado também pelo Ministério da Saúde, ele enfatiza a importância da amamentação exclusiva nos primeiros seis meses de vida, seguida pela introdução gradual de alimentos complementares de forma diversificada e equilibrada. O guia ressalta a necessidade de oferecer alimentos frescos, nutritivos e adequados para a idade, além de fornecer informações sobre a segurança alimentar e práticas adequadas de preparo. Essa orientação nutricional é fundamental para garantir o crescimento e desenvolvimento saudável das crianças desde os primeiros meses de vida (Ministério da Saúde, 2019). Esses guias são valiosos recursos que contribuem para a promoção da saúde e o bem-estar da população brasileira, ao alertar e incentivar diferentes públicos a adotarem escolhas alimentares mais saudáveis e a oferecerem alimentos adequados para uma vida saudável.

Além disso, as mudanças na rotulagem em outubro de 2022, que foram estabelecidas pela Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429 e Instrução Normativa nº 75, publicadas em outubro de 2020, adota um modelo de rotulagem frontal que destaca os nutrientes críticos para a saúde, como açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, por meio de rótulos de advertência, como um triângulo preto, e de uma tabela de informação nutricional simplificada na parte frontal da embalagem. Essa iniciativa visa tornar as informações sobre os alimentos mais claras e compreensíveis para os consumidores, auxiliando-os a fazerem escolhas mais saudáveis. Ao identificar facilmente esses nutrientes nos rótulos, os consumidores podem fazer escolhas mais conscientes, optando por produtos com menos desses componentes, contribuindo assim para a prevenção de doenças crônicas não transmissíveis (Brasil, 2022).

Além dos instrumentos tradicionais, como guias alimentares e políticas públicas, o desenvolvimento de ferramentas acessíveis também desempenha um papel importante na promoção de escolhas alimentares saudáveis. Um exemplo disso é o KIMEHS (Kids' Menu Healthy Score), um índice qualitativo de menus, adaptado para a avaliação de cardápios infantis em Portugal. É um instrumento simples e de baixo custo, que visa avaliar informações do cardápio exibidas em sites e/ou displays de restaurantes ou cardápios de mesa. Pode ser usado por profissionais da saúde para avaliar o ambiente alimentar ou pelas partes interessadas para auxiliar a educar os consumidores sobre alimentação saudável (Rocha; Viegas, 2020).

No entanto, a falta de instrumentos específicos e direcionados para essa finalidade, adaptado à realidade do Brasil, representa uma lacuna significativa na literatura e nas práticas relacionadas à alimentação infantil. Assim, há uma clara necessidade de explorar e desenvolver instrumentos que possam preencher essa carência e fornecer subsídios tanto para os pais e responsáveis quanto para os gestores de estabelecimentos alimentares, visando promover escolhas alimentares mais saudáveis para as crianças.

Este estudo tem como objetivo revisar a literatura nacional e internacional para identificar instrumentos destinados à análise de menus infantis oferecidos em restaurantes e fast foods e sua aplicação em diferentes contextos e espera-se, futuramente, o desenvolvimento de um instrumento adaptado aos hábitos e cultura do Brasil.

1.1 JUSTIFICATIVA

Diversos estudos têm documentado a associação entre o consumo alimentar fora de casa, especialmente em restaurantes de fast food e o consumo excessivo de energia, alimentos ricos em gordura, gordura saturada e sal, além do baixo consumo de leite, hortifrúti, alimentos ricos em carboidratos complexos, fibra e diversos micronutrientes. Existe ainda evidência científica entre o consumo de fast food e a prevalência de sobrepeso e obesidade (Rocha; Viegas, 2020).

No estudo realizado por Kac, Castro e Lacerda (2023), foi examinada a participação de alimentos ultraprocessados na dieta de crianças em idade escolar no Brasil, assim como os fatores associados a esse consumo. Os resultados revelaram que esses alimentos constituem uma parte significativa da ingestão diária, especialmente entre crianças mais velhas. Essas descobertas destacam a necessidade de implementação de estratégias para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados entre crianças em idade escolar, visando promover hábitos alimentares mais saudáveis e prevenir doenças associadas a esse padrão alimentar.

A pesquisa realizada por Duarte, Spinelli e Matias (2022) sobre a qualidade dos menus infantis em shoppings centers do Brasil revela uma preocupante tendência de baixa qualidade nutricional desses alimentos, caracterizada por altos teores de gorduras saturadas, sódio e açúcares adicionados, e uma escassez de nutrientes essenciais. O estudo conduzido por Venzke, Aranalde, Scarparo e Rocha (2023) complementa e corrobora com os achados do estudo anterior, destacando a importância de avaliar a qualidade dos menus infantis em diferentes contextos alimentares. Essa pesquisa também revela uma prevalência de alimentos com baixa qualidade nutricional nos menus infantis de restaurantes em shoppings centers, incluindo altos teores de gorduras, açúcares e sódio, e uma deficiência de nutrientes.

Ao combinar as descobertas desses estudos, torna-se ainda mais claro o impacto negativo da oferta de alimentos de baixa qualidade nutricional em ambientes frequentados por crianças, como shoppings centers e restaurantes, e a importância de intervenções direcionadas para melhorar a qualidade da alimentação infantil.

Isso evidencia a necessidade de se estudar as ferramentas utilizadas para avaliar esses menus infantis. Tais ferramentas podem fornecer informações precisas sobre a composição nutricional dos alimentos oferecidos, ajudando pais e responsáveis a fazerem escolhas mais conscientes e contribuindo para a prevenção de problemas de saúde associados à má nutrição na infância. Além disso, a implementação de intervenções direcionadas pode influenciar positivamente o ambiente alimentar fora do domicílio, oferecendo opções mais nutritivas e equilibradas para as crianças, e contribuindo assim para a promoção da saúde e o bem-estar geral da população infantil brasileira.

1.2 OBJETIVOS

Considerando a relevância de promover uma alimentação saudável e de qualidade, especialmente para crianças em ambientes fora do domicílio, apresentamos os objetivos para este trabalho.

1.2.1 Objetivo geral

Identificar na literatura instrumentos desenvolvidos para avaliar menus infantis de restaurantes e fast foods utilizados em diferentes países e diferentes culturas.

1.2.2 Objetivos específicos

Conhecer os contextos para quem os instrumentos foram elaborados e aplicados;

Verificar as variáveis relacionadas à alimentação saudável abordadas nos instrumentos identificados na literatura;

Caracterizar as diferentes formatações gráficas e escalas usadas para as variáveis dispostas nos instrumentos;

Identificar a análise da efetividade dos instrumentos encontrados na literatura, com o objetivo de auxiliar os pais a fazerem escolhas saudáveis e gestores de restaurantes e fast foods a ofertarem alimentação saudável para as crianças.

3. ARTIGO CIENTÍFICO

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados indicam que as ferramentas são mostradas em diferentes níveis. Uma análise da literatura revelou que, embora existam diversas ferramentas eficazes para avaliar os cardápios infantis, muitas delas dependem de recursos como softwares especializados, o que pode dificultar o uso por pais e gestores. No entanto, ferramentas como o *KIMEHS* e o *Best Food FITS*. Oferecem abordagens mais acessíveis e práticas para a avaliação qualitativa e quantitativa, contribuindo para a seleção de escolhas alimentares mais saudáveis tanto para os gestores de restaurantes quanto para os pais.

A efetividade dessas ferramentas em melhorar as opções alimentares nos restaurantes e em influenciar as decisões dos pais é evidente nas diversas intervenções propostas. Entretanto, ainda há espaço para avanços nesse campo.

Este estudo evidenciou a necessidade de futuras pesquisas com o objetivo de desenvolver um instrumento adaptado aos hábitos e à cultura do Brasil, com a finalidade de auxiliar os pais na escolha de opções alimentares saudáveis e apoiar gestores de restaurantes e fast foods na oferta de uma alimentação saudável para crianças..

5. REFERÊNCIAS

ABERC. Blog – ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Disponível em: <https://www.aberc.com.br/blog/>. Acesso em: 19 nov. 2024.

ARAÚJO, NEURANI RODRIGUES; FREITAS, FRANCISCA MARTA NASCIMENTO DE OLIVEIRA; LOBO, ROSIMAR HONORATO. Formação de hábitos alimentares na primeira infância: benefícios da alimentação saudável. *Research, Society And Development*, [S.L.], v. 10, n. 15, p. e238101522901– e238101522901, 25 nov. 2021. *Research, Society and Development*. Disponível em: <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i15.22901>. Acesso em: 12 out. 2024.

BATADA, AMEENA; BRUENING, MEG; MARCHLEWICZ, ELIZABETH; HISTÓRIA, MARIA; WOOTAN, MARGO. Poor Nutrition on the Menu: Children’s Meals at America’s Top Chain Restaurants. *Childhood Obesity*, [s. l.], v. 8, n. 3, p. 251–254, 11 jul. 2012. Mary Ann Liebert, Inc. Disponível em: <https://doi.org/10.1089/chi.2012.0016>. Acesso em: 12 out. 2024.

BEZERRA, ILANA NOGUEIRA; MOREIRA, TYCIANE MARIA VIEIRA; CAVALCANTE, JESSICA BRITO; SOUZA, AMANDA DE MOURA; SICHIERI, ROSELY. Food consumed outside the home in Brazil according to places of purchase. *Revista de Saúde Pública*, [S.L.], v. 51, n. 1, p. 15, 23 mar. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1518-8787.2017051006750>. Acesso em: 12 out. 2024.

Brasil. Ministério da Saúde. Excesso de peso e obesidade. [S. l.]. 7 jun. 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/ptbr/composicao/saps/promocao-da-saude/excesso-de-peso-e-obesidade>. Acesso em: 12 out. 2024.

Brasil. Ministério da Saúde. Promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável. [S. l.], [s. d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/ptbr/composicao/saps/promocao-da-saude/promocao Saudade>. Acesso em: 12 out. 2024.

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal, 2016. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm. Acesso em: 14 jan. 2025.

CLARO, Rafael Moreira; LEVY, Renata Bertazzi ; BANDONI, Daniel Henrique. Influência da renda sobre as despesas com alimentação fora do domicílio, no Brasil, 2002-2003. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 25, n. 11, p. 2489–2496, 2009. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/q9gLtsrpwSczQy7drtPwdfn/?lang=pt>. Acesso em: 11 dez. 2024.

DUARTE, CAROLINE BARBOZA; SPINELLI, MONICA GLÓRIA NEUMANN; MATIAS, ANDREA CARVALHEIRO GUERRA. Evaluation of quality of the children’s menu in mall’s restaurants. *Revista Paulista de Pediatria*, [s. l.], v.40, p. e2021027, 11 maio 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1984-0462/2022/40/2021027IN>. Acesso em: 12 out. 2024.

GUEDES, BÁRBARA DIAS MARINHO. A publicidade abusiva das redes de fast-food direcionada para o público infantil. [s. l.], 4 jun. 2012. Disponível em: <https://repositorio.ucb.br:9443/jspui/handle/10869/3034>. Acesso em: 12 out. 2024.

Idec – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. A alimentação dos brasileiros. Idec.org.br. Disponível em: <<https://idec.org.br/alimentacaoempauta/a-alimentacao-dos-brasileiros>>. Acesso em: 14 jan. 2025.

KAC, GILBERTO; CASTRO, INÊS RUGANI RIBEIRO DE; LACERDA, ELISA MARIA DE AQUINO. Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil: evidências para políticas em alimentação e nutrição. *Cadernos de Saúde Pública*, [s. l.], v. 39, n. suppl 2, p. e00108923, 28 ago. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311xpt108923>. Acesso em: 12 out. 2024.

LEAL, Daniele. Crescimento da alimentação fora do domicílio. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 17, n. 1, p. 123–123, 2015. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634806>. Acesso em: 09 jan. 2024.

LOPES, WANESSA CASTELUBER; PINHO, LUCINÉIA DE; CALDEIRA, ANTÔNIO PRATES; LESSA, ANGELINA DO CARMO. Consumption of ultraprocessed foods by children under 24 months of age and associated factors. *Revista Paulista de Pediatria*, [s. l.], v. 38, p. e2018277, 14 fev. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1984-0462/2020/38/2018277>. Acesso em: 12 out. 2024.

Ministério da Cidadania. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/inclusao-productiva-rural/paa>. Acesso em: 7 abr. 2024.

Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 7 abr. 2024.

Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://moodle.ufrgs.br/pluginfile.php/5959499/mod_resource/content/1/GUIA%20ALIMENTAR%20PARA%20CRIAN%20C3%87AS%20MENORES%20%20ANOS.pdf. Acesso em: 7 abr. 2024.

Ministério da Saúde. Nova rotulagem nutricional ajuda o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/noticias/2022/outubro/nova-rotulagem-nutricional-ajuda-o-consumidor-a-fazer-escolhas-alimentares-mais-conscientes>. Acesso em: 7 abr. 2024.

POF 2017-2018 | IBGE. [S. l.], 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/24786-pesquisa-deorcamentos-familiares-2.html>. Acesso em: 12 out. 2024.

QUEIROZ, Pedro Wesley Vertino de; COELHO, Alexandre Bragança. ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA: uma investigação sobre os determinantes da decisão de consumo dos domicílios brasileiros. *Análise Econômica*, [S.L.], v. 35, n. 67, p. 1-67, 17 mar. 2017. DOI: 10.22456/2176-5456.57132. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/AnaliseEconomica/article/view/57132>. Acesso em: 18 nov. 2024.

ROCHA, Ada; VIEGAS, Claudia. KIMEHS—Proposal of an Index for Qualitative Evaluation of Children’s Menus—A Pilot Study. *Foods*, v. 9, n. 11, p. 1618–1618, 2020. Disponível em:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7694791/#:~:text=The%20KIMEHS%20is%20a%20tool,the%20consumption%20of%20processed%20and>. Acesso em: 7 abr. 2024.

SCARAFICCI, Ana Cláudia; SOUSA, Pedro; MIDORI, Rafaela; et al. Obesidade infantil: recomendações para orientação inicial. *CuidArte, Enferm*, p. 257–263, 2020. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-1148127>. Acesso em: 15 mar. 2024.

VENZKE, JANAÍNA GUIMARÃES; ARANALDE, GIULIA ANTONIETTI; SCARPARO, ANA LUIZA SANDER; ROCHA, ADA. Quality of children's menus in malls in Brazil. *Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil*, [s. l.], v. 23, p. e20220054, 26 jun. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9304202300000054-en>. Acesso em: 12 out. 2024.