




 Carolina Sant Anna de Menezes
 Julia Theisen Sacramento¹
 Mariana Dall'Agnol Brandão¹
 Mônica Cristina Broilo¹
 Daniele Botelho Vinholes²
 Fabiana Viegas Raimundo³

¹ Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Curso de Nutrição. Porto Alegre, RS, Brasil.

² Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Departamento de Saúde Coletiva. Porto Alegre, RS, Brasil.

³ Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Departamento de Nutrição. Porto Alegre, RS, Brasil.

Correspondência
Fabiana Viegas Raimundo
fabianav@ufcspa.edu.br

Este artigo foi originado do trabalho de conclusão de Curso de Graduação, com mesmo título "Habilidades culinárias parentais e consumo infantil de alimentos in natura ou minimamente durante a pandemia do COVID-19", da autora Carolina Sant Anna de Menezes, defendido em 07/06/2021 no Curso de Nutrição da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre, Porto Alegre, RS, orientado pela professora Fabiana Viegas Raimundo.

Habilidades culinárias parentais e consumo infantil de alimentos *in natura* ou minimamente durante a pandemia COVID-19

Parents' cooking skills confidence and child consumption of unprocessed or minimally processed foods during the COVID-19 pandemic

Resumo

Introdução: O Guia alimentar para a população brasileira recomenda a promoção e transmissão de habilidades culinárias como ferramenta de construção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, a literatura demonstra a possível relação entre as habilidades culinárias parentais e a redução no consumo de alimentos de baixo valor nutricional por parte das crianças. **Objetivo:** Avaliar a associação entre as habilidades culinárias parentais e o consumo infantil de alimentos *in natura*/minimamente processados durante a pandemia de Covid-19. **Métodos:** Estudo transversal, realizado *on-line*, com pais ou responsáveis de crianças de 2-9 anos de idade. As habilidades culinárias foram avaliadas por meio de questionário baseado no Guia alimentar para a população brasileira. O consumo alimentar foi avaliado por meio do questionário estruturado adaptado do instrumento de Marcadores Alimentares do SISVAN. **Resultados:** Das 517 crianças avaliadas, 27,3% apresentaram baixa frequência no consumo de verduras e/ou legumes e 35% de saladas cruas. Cozinhar feijão na panela de pressão e preparar molho de tomate caseiro foram as habilidades em que um maior número de adultos relatam se sentir nada confiantes. O maior grau de habilidades culinárias parentais foi significativamente associado ao maior consumo de verduras e/ou legumes cozidos ($p=0,002$) e saladas cruas ($p=0,024$). **Conclusão:** Os achados do presente estudo demonstram, com base na associação entre habilidades culinárias e consumo alimentar infantil, que estratégias de educação alimentar e nutricional que fomentem o desenvolvimento dessas habilidades podem ser ações efetivas para promover hábitos alimentares saudáveis nas famílias.

Palavras-chave: Ingestão de Alimentos. Criança. Culinária. Pais. Covid-19.

Abstract

Introduction: The Dietary Guidelines for the Brazilian population recommends the promotion and transmission of cooking skills as a tool for building healthy eating habits. In this context, the literature demonstrates the possible relationship between parents' cooking skills and the reduction of low nutritional value foods by children. **Objective:** To assess the association between parents' cooking skills and children's consumption of *in natura*/minimally processed foods during the Covid-19 pandemic. **Methods:** Cross-sectional study, conducted online, with parents of children aged 2-9 years. Cooking skills were assessed using a questionnaire based on the Dietary Guidelines for the Brazilian population. Food consumption was assessed using a structured questionnaire adapted from the markers of food consumption of SISVAN. **Results:** Of the 517 evaluated children, 27.3% showed a low frequency of consumption of vegetables and 35% of raw salads. Cooking beans in a pressure cooker

and preparing homemade tomato sauce were the skills in which a greater number of adults reported feeling less confident. Higher parents' cooking skills were significantly associated with higher consumption of vegetables ($p=0.002$) and raw salads ($p=0.024$). **Conclusion:** The findings of the present study demonstrate, based on the association between cooking skills and children's food consumption, that food and nutrition education strategies encourage the development of these skills, and can be effective actions to promote healthy eating habits in families.

Keywords: Food Intake. Child. Cooking. Parents. Covid-19

INTRODUÇÃO

A Organização Mundial da Saúde (OMS), diante do surto de Covid-19 e devido à sua rápida disseminação a nível global, decretou estado de pandemia.^{1,2} No Brasil, assim como em vários países, diversas medidas de controle e prevenção foram adotadas, entre elas, o distanciamento social.³ Como consequência, houve a suspensão das atividades presenciais em escolas e inicialmente em empresas, o que pode ter modificado a dinâmica familiar e intensificado as interações entre as crianças e seus cuidadores. Esta nova dinâmica afetou toda população, e especificamente entre as crianças, as reações emocionais e alterações comportamentais frequentemente apresentadas durante a pandemia, foram: dificuldades de concentração, irritabilidade, medo, inquietação, tédio, sensação de solidão, alterações no padrão de sono e alimentação.⁴

Dentre os aspectos do âmbito familiar que repercutem na qualidade do consumo alimentar das crianças, destaca-se a maneira como as refeições são preparadas. Nessa perspectiva, o *Guia alimentar para a população brasileira* define habilidades culinárias como “habilidades necessárias para selecionar, preparar, temperar, cozinhar, combinar e apresentar alimentos na forma de preparações/refeições”.^{5,6} Acrescenta-se, ainda, uma tendência ao enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações e por isso o *Guia alimentar* salienta a importância do compartilhamento dessas habilidades. Ademais, sugere-se que as habilidades culinárias dos pais atuam como fator protetor contra o consumo de alimentos ultraprocessados pelos filhos, sinalizando a necessidade de revalorização da culinária no âmbito da promoção da alimentação adequada e saudável.⁷ Somado a isso, os hábitos alimentares praticados na vida adulta são influenciados por aqueles aprendidos na infância, destacando-se a importância do cultivo de hábitos alimentares saudáveis nessa fase da vida.⁸

Dessa forma, considerando que aspectos do âmbito familiar podem influenciar no consumo alimentar infantil e que no período de pandemia, a dinâmica familiar, bem como as decisões alimentares podem estar sofrendo alterações, este estudo teve como objetivo avaliar a possível associação entre as habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis com a frequência de consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados de crianças de 2-9 anos de idade durante a pandemia de Covid-19 em 2020.

MÉTODO

Trata-se de um estudo transversal com pais e/ou responsáveis e crianças de 2-9 anos de idade em outubro de 2020. A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário *on-line* elaborado na plataforma REDCAP (*Research Electronic Data Capture*). A pesquisa foi divulgada nas redes sociais (Instagram, Facebook e WhatsApp) através de um texto-convite. Os pais interessados em participar do estudo acessaram o *link* disponibilizado e, após leitura e aceite do termo de consentimento livre e esclarecido, responderam ao questionário disponibilizado automaticamente para preenchimento, o qual abrangeu questões sobre características socioeconômicas e demográficas, consumo infantil de alimentos *in natura*/minimamente processados e habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis. Foram excluídos do estudo dados de crianças que apresentassem doenças endócrinas, genéticas e neurológicas, identificadas a partir do relato dos pais e/ou responsáveis, por meio de perguntas no questionário aplicado.

O cálculo de tamanho de amostra foi realizado no programa WinPepi versão 11.65, utilizando poder de 80%; a referência de prevalência de consumo de alimentos saudáveis foi de 50%, com nível de significância de 95% e com diferença aceitável de cinco pontos percentuais. A referência de 50% foi utilizada em função da discrepância na forma de avaliação e dos resultados sobre essas informações, sendo considerado 50%, para que assim fosse obtido o maior número de amostra possível. O total calculado foi de 385, acrescido de 10% para ajuste de possíveis fatores de confusão, totalizando assim amostra necessária de 424 indivíduos.

Em relação às características socioeconômicas e demográficas, foram incluídas no questionário estruturado questões sobre os responsáveis, as crianças e a família. Dentre essas, destacam-se sexo, idade, escolaridade, profissão, estado civil, grau de parentesco com a criança, responsável pela compra e preparo dos alimentos na residência.

As habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis foram analisadas por meio do Índice de Habilidades Culinárias (IHC). O instrumento avalia o grau de confiança no desempenho de dez habilidades culinárias distintas, que estão descritas no quadro 1, e foi elaborado com base na definição pelo *Guia Alimentar para a População Brasileira* (2014). Cada uma das perguntas referentes às habilidades culinárias é avaliada por escores brutos, conforme o grau de confiança que o entrevistado refere em relação ao desempenho da habilidade. As opções de resposta caracterizam uma escala de quatro itens em que a opção “nada confiante” equivale a 0 pontos, a opção “pouco confiante” a 1 ponto, a opção “confiante” a 2 pontos e a opção “muito confiante” a 3 pontos. A soma dos escores obtidos varia entre zero e 30 e posteriormente são transformadas para uma escala entre zero e 100, a qual sintetiza a habilidade culinária de cada entrevistado ou sua pontuação do Índice de Habilidade Culinárias (IHC), considerando que quanto maior a pontuação, maior a habilidade culinária.⁶ A frequência de consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados foi avaliada por meio de questionário estruturado a partir de uma adaptação do instrumento “Marcadores Alimentares - SISVAN, 2008” desenvolvido pelo Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) no ano de 2008, como parte dos protocolos do mesmo.⁹

O questionário tem como objetivo investigar o consumo de cinco categorias de alimentos *in natura* e/ou minimamente processados nos últimos sete dias anteriores ao preenchimento do questionário. A frequência de consumo de salada crua, legumes e verduras cozidos, frutas frescas ou salada de frutas, leite ou iogurte maior ou igual a cinco vezes foi considerado um marcador saudável da alimentação.

Os dados foram coletados diretamente no software *RedCap (Research Electronic Data Capture)* e as análises realizadas com o auxílio do programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS)*, versão 25.0. A análise descritiva utilizou médias e desvio padrão para variáveis contínuas de distribuição simétrica ou mediana e intervalo interquartil para variáveis contínuas de distribuição assimétrica. As variáveis categóricas foram descritas por frequências absolutas e relativas. A associação entre o escore de habilidades culinárias e a frequência de consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados foi aferida por meio do teste de ANOVA. O nível de significância adotado foi de 5%.

Quadro 1. Habilidades culinárias avaliadas no instrumento Índice de Habilidades Culinárias

Refogar um alimento
Assar no forno
Temperar uma carne só utilizando temperos naturais
Seguir uma receita simples
Fazer um molho de tomate caseiro, só com tomates e ingredientes naturais
Preparar uma sopa caseira
Cozinhar feijão na panela de pressão
Grelhar uma carne
Preparar um bolo simples caseiro
Preparar um almoço ou jantar combinando ingredientes existentes na casa e sem precisar de receita

Este estudo seguiu todas as diretrizes da resolução CNS 466/2012 e foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal das Ciências da Saúde de Porto Alegre, sob o nº26137619.2.0000.5345. Os participantes foram informados dos objetivos deste trabalho, dos métodos de investigação empregados, dos riscos, mesmo que mínimos, e todos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) *on-line*.

RESULTADOS

Foram avaliados 517 pares de pais e/ou responsáveis e crianças de 2-9 anos. Quanto aos responsáveis pelas crianças, 89,6% eram do gênero feminino e mães das crianças. Em relação às crianças, a média de idade foi de 5,27 ($\pm 2,36$) anos. Quanto ao planejamento da alimentação, em 72,9% das famílias as mães eram responsáveis pela compra dos alimentos e em 80,5% das famílias, pelo preparo. Em relação à renda, 50,7% das famílias possuíam renda entre 3-9 salários-mínimos, sendo considerado um salário-mínimo de R\$1.045,00, valor vigente no país durante o ano de 2020. As características socioeconômicas e demográficas da amostra estão descritas na tabela 1.

Tabela 1. Características socioeconômicas e demográficas de pais e/ou responsáveis e crianças de 2 a 9 anos, Brasil, 2020 (n= 517).

Variáveis	N(%)
<i>Características dos adultos</i>	
Sexo	
Feminino	481(93)
Masculino	36 (7)
Idade	36,44 (6,94)
Profissão	
Com atividade profissional	406 (78,5)
Sem atividade profissional	111(21,5)
Estado civil	
Sem companheiro	78 (15,1)
Com companheiro	439 (84,9)
<i>Grau de parentesco com a criança</i>	
Mãe	463 (89,6)
Pai	37 (7,1)
Outros	17 (3,4)
<i>Características das crianças</i>	
Idade	5,27 (2,36)
Sexo (crianças)	
Feminino	259 (50,1)
Masculino	258 (49,9)
<i>Características da família</i>	
Nº de pessoas que moram na casa	3,51 (1,01)
Renda familiar	
Até 2 salários-mínimos	71 (13,7)
3-9 salários-mínimos	262 (50,7)
≥ 10 salários-mínimos	184 (35,6)
<i>Responsável pela compra dos alimentos</i>	
Mãe	377(72,9)
Pai	281(54,4)
Outros	44(8,6)
<i>Responsável pelo preparo dos alimentos</i>	
Mãe	416(80,5)
Pai	158(30,6)
Outros	98(18,8)

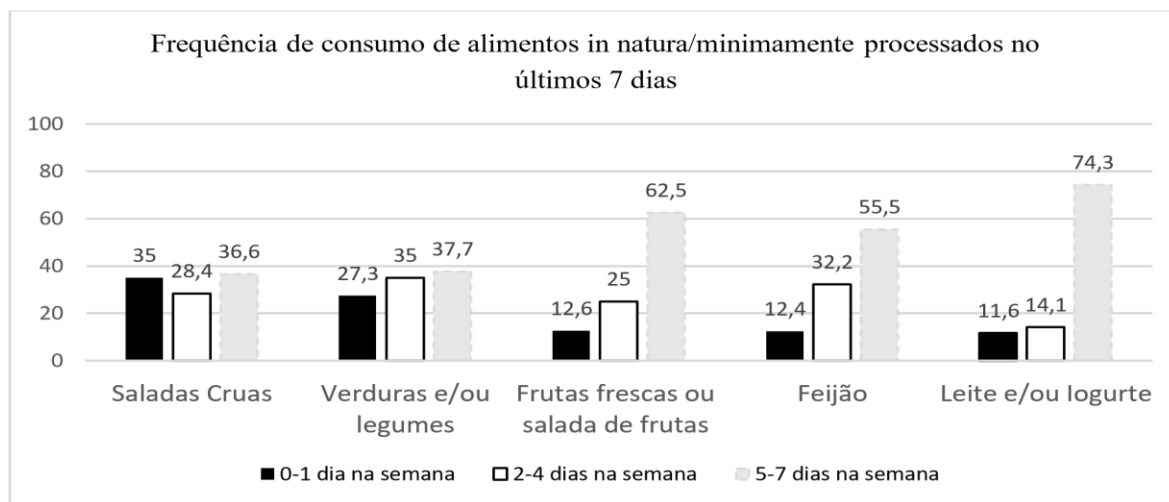
O grau de confiança dos pais em desempenhar as habilidades culinárias está descrito na tabela 2. O escore total do IHC foi de 83,81 ($\pm 18,22$), variando de 23,33 a 100,00. Em relação ao nível de confiança em desempenhar algumas habilidades, o item em que o maior número de responsáveis se sentiu muito confiante foi “seguir uma receita simples”, ao contrário de “cozinhar feijão em uma panela de pressão”, que foi a habilidade na qual o maior número de responsáveis se sentiu “nada confiantes”.

Tabela 2. Grau de confiança dos pais e/ou responsáveis por crianças de 2-9 anos em desempenhar habilidades culinárias, Brasil, 2020 (n=517).

	Confiança nas habilidades culinárias			
	Nada confiante N(%)	Pouco confiante N(%)	Confiante N(%)	Muito confiante N(%)
Refogar um alimento	13 (2,5)	25 (4,8)	142 (27,5)	337 (65,2)
Assar no forno	5 (1,0)	29 (5,6)	123 (23,8)	360 (69,6)
Temperar uma carne só utilizando temperos naturais	27 (5,2)	71 (13,7)	125 (24,2)	294 (56,9)
Seguir uma receita simples	1 (0,2)	18 (3,5)	105 (20,3)	393 (76,0)
Fazer um molho de tomate caseiro, só com tomates e ingredientes naturais	31 (6,0)	73 (14,1)	102 (19,7)	311 (60,2)
Preparar uma sopa caseira	19 (3,7)	56 (10,8)	114 (22,1)	328 (63,4)
Cozinhar feijão na panela de pressão	41 (7,9)	35 (6,8)	67 (13,0)	374 (72,3)
Grelhar uma carne	20 (3,9)	49 (9,5)	128 (24,8)	320 (61,9)
Preparar um bolo simples caseiro	19 (3,7)	33 (6,4)	97 (18,8)	368 (71,2)
Preparar um almoço ou jantar combinando ingredientes existentes na casa e sem precisar de receita	11 (2,1)	28 (5,4)	113 (21,9)	365 (70,8)

No que se refere a frequência de consumo alimentar de alimentos in natura/minimamente processados descrita na figura 1, as categorias que apresentaram maior frequência de consumo (5 a 7 dias na semana) foram leites e/ou iogurtes (74,3%) e frutas frescas e/ou salada de frutas (62,5%). Em contrapartida, o grupo de alimentos que apresentaram menor frequência de consumo (0 a 1 dia na semana) foram as saladas cruas (35%) e verduras e/ou legumes (27,3%).

Figura 1. Frequência de consumo semanal de alimentos in natura e minimamente processados por crianças de 2 a 9 anos de idade, Brasil,2020 (n=517).



A associação das habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis com a frequência de consumo alimentar das crianças está descrita na tabela 3. As duas categorias de alimentos que apresentaram associação positiva estatisticamente significativa com o grau de habilidades culinárias foram o grupo das saladas cruas e das verduras e/ou legumes.

Tabela 3. Associação da frequência de consumo de alimentos *in natura* / minimamente processados de crianças de 2 a 9 anos de idade com o grau de habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis, Brasil,2020 (n=517).

	Habilidades Culinárias	Valor de P
<i>Salada crua</i>		0,024
0-1 dias na semana	83,13 (18,06)	
2-4 dias na semana	81,20 (19,39)	
5-7 dias na semana	86,49 (16,81)	
<i>Verduras e/ou legumes</i>		0,002
0-1 dias na semana	80,50 (19,44)	
2-4 dias na semana	82,74 (19,47)	
5-7 dias na semana	87,20 (15,08)	
<i>Frutas frescas e/ou salada de frutas</i>		0,071
0-1 dias na semana	80,67 (18,71)	
2-4 dias na semana	81,91 (18,91)	
5-7 dias na semana	85,20 (17,57)	
<i>Feijão</i>		0,243
0-1 dias na semana	80,52 (19,03)	
2-4 dias na semana	85,00 (17,09)	
5-7 dias na semana	83,86 (18,45)	
<i>Leite e/ou iogurte</i>		0,58
0-1 dias na semana	84,22 (16,44)	
2-4 dias na semana	85,75 (16,07)	
5-7 dias na semana	83,38 (18,73)	

DISCUSSÃO

Este estudo avaliou a associação das habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis com a frequência de consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados de crianças de 2-9 anos de idade durante a pandemia de Covid-19. Dentre os alimentos *in natura* e minimamente processados, encontrou-se maior frequência de consumo de leites e/ou iogurtes e frutas frescas e/ou salada de frutas. O grau de habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis apresentou associação com maior frequência de consumo de verduras e/ou legumes cozidos e saladas cruas por crianças de 2-9 anos de idade.

Em relação à organização familiar relacionada à alimentação, estudo que investigou as habilidades culinárias dos pais e o consumo alimentar das crianças em uma rede de ensino particular em São Paulo, realizado com amostra semelhante à do presente estudo, também evidenciou a maior participação das mães nas tarefas relacionadas à alimentação.⁶ Esses achados ressaltam o conhecimento prévio sobre a desigualdade de gênero no país, tendo em vista que o trabalho doméstico ainda é primordialmente destinado às mulheres.¹⁰

Nessa perspectiva, salienta-se a importância de discussões sobre a inserção dos homens na divisão de tarefas do ambiente domiciliar, pois é possível que a sobrecarga materna, ainda acentuada pelo cenário pandêmico atual, impacte nas decisões de compra de alimentos processados e ultraprocessados, devido às questões relacionadas ao tempo de preparo e disposição para cozinhar todos os dias. Dessa forma, a participação dos pais no planejamento e organização da alimentação pode ser determinante para o comportamento alimentar da família.

Em relação ao índice de habilidades culinárias totais, os pais e/ou responsáveis demonstraram alto grau de confiança no desempenho, e esse resultado foi encontrado, também, em outro estudo realizado com amostra semelhante que evidenciou IHC total de 78,8%.⁶ No que se refere ao grau de confiança para desempenhar as diferentes habilidades culinárias, cozinhar feijão na panela de pressão e fazer um molho de tomate caseiro só com tomates e ingredientes naturais foram aquelas em que um maior número de indivíduos relataram ausência de confiança. Quanto ao preparo do feijão, um dos aspectos que pode influenciar na ausência de confiança é a necessidade de uso da panela de pressão, um eletrodoméstico relativamente mais complexo, que exige certas habilidades e que, muitas vezes, é associado com acidentes domésticos. Em relação ao molho de tomate, uma possível explicação é o desconhecimento em relação ao modo de preparo do molho caseiro somado a ampla disponibilidade nos supermercados, fazendo com que os indivíduos não sintam necessidade de preparar em casa. Entretanto, vale ressaltar que alguns desses molhos prontos podem ser considerados produtos ultraprocessados, os quais devem ter seu consumo evitado.

No que se refere à frequência de consumo alimentar das crianças, o presente estudo encontrou consumo insuficiente de alimentos *in natura* e minimamente processados, corroborando a Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (Pense) realizada em 2016.¹¹ Esses devem ser a base da alimentação, estando presentes diariamente na rotina alimentar, pois além de proporcionar aporte de vitaminas e minerais, são fundamentais para a regulação intestinal e promoção da saciedade.^{5,12} Ainda, o consumo diário de alimentos *in natura*/minimamente processados atua na prevenção da obesidade e de doenças crônicas não transmissíveis na adolescência e idade adulta.^{13,14} No entanto, o consumo das crianças, referido pelos pais, demonstrou baixa frequência de verduras e legumes, assim como em estudo realizado com 640 crianças em idade pré-escolar, que demonstrou que 56% não consumiam verduras e legumes.¹⁵ Somado a isso, outro estudo realizado com crianças em idade escolar evidenciou maior consumo de feijão, leites e/ou iogurtes e frutas frescas ou saladas de frutas, em detrimento de verduras e legumes, sendo este o grupo com menor frequência de consumo.¹⁶

O consumo alimentar das crianças encontrado nesse e em outros estudos pode ser explicado pelo aumento, nas últimas décadas, da venda de alimentos ultraprocessados que são formulações industriais que requerem pouca ou nenhuma preparação antes do consumo.¹⁷ O alto consumo desses alimentos, além de ser prejudicial à saúde do ponto de vista nutricional,^{18,19} está associado a um menor consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados.²⁰

Em relação à associação das habilidades culinárias dos adultos no consumo alimentar das crianças, o presente estudo encontrou associação significativa entre o IHC com o consumo de saladas cruas e verduras e/ou legumes. Esse resultado corrobora o fato de que as habilidades culinárias são importantes para o consumo de alimentos que necessitam de preparação, como saladas e verduras, ao contrário do leite ou iogurte, que já são produtos prontos para o consumo, e das frutas que no máximo necessitam de procedimentos simples como serem descascadas. O feijão, que é uma preparação que envolve mais etapas e o uso de panela de pressão, foi a habilidade em que um maior número de adultos relataram ausência de confiança para realizar; apesar disso, não foi encontrada associação significativa com o consumo alimentar.

Uma hipótese para esse resultado pode ser o fato de o feijão fazer parte da cultura brasileira, sendo um dos alimentos mais consumidos no país²¹ e por isso os indivíduos preparam mesmo relatando ausência de confiança, ou ainda, encontram outras estratégias para seu consumo, como aquisição do produto pronto em supermercados ou restaurantes.

Em relação à influência das habilidades culinárias dos adultos no consumo alimentar das crianças, um estudo que utilizou intervenções para aperfeiçoamento das habilidades culinárias não encontrou melhoras na alimentação infantil após a intervenção educativa.⁶ No entanto, outros estudos que avaliaram o impacto das habilidades culinárias no consumo alimentar infantil evidenciaram aumento da frequência de consumo de frutas e hortaliças após intervenções educativas. Mesmo sendo estudos que não utilizaram grupos controle e que foram realizados com amostra pequenas,^{22,23} estes resultados podem fomentar futuros estudos mais aprofundados sobre a temática.

CONCLUSÃO

Os achados do presente estudo evidenciam a importância das habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis na qualidade da alimentação das crianças, ressaltando a relevância de ações para desenvolvimento dessas habilidades, bem como a investigação de fatores determinantes e de influência para o aprimoramento do ato de cozinhar. Afinal, estudos já evidenciam relações entre a prática de preparar alimentos em casa com comportamentos alimentares saudáveis, incluindo maior consumo de frutas, verduras e legumes.²⁴⁻²⁶ Dentre os possíveis quesitos, destaca-se a organização do tempo e a educação nutricional frente à publicidade de alimentos ultraprocessados.⁵

Cabe ressaltar que este é um estudo transversal realizado por meio de questionário *on-line*, sem o auxílio de entrevistador previamente treinado, porém, para minimizar possíveis dificuldades de interpretação ou erros no preenchimento do questionário, foram realizados testes com indivíduos leigos previamente à coleta de dados. Além disso, os pais que participaram deste estudo possuíam alta escolaridade, o que provavelmente pode ter auxiliado no processo de interpretação das questões. Adicionalmente, os resultados obtidos com uma amostra de participantes com alta renda e escolaridade pode não refletir a realidade de famílias com condições socioeconômicas inferiores. No entanto, este é um dos primeiros estudos a investigar a associação das habilidades culinárias dos pais, segundo a definição do *Guia alimentar para a população brasileira*, na alimentação de crianças, sendo realizado a partir de questionário validado para avaliação do desfecho principal.

Em conclusão, foi possível evidenciar as habilidades culinárias dos pais e/ou responsáveis como um fator que influencia no consumo de alimentos *in natura*/minimamente processados pelas crianças. Destaca-se que, apesar de haver outras questões determinantes para o ato de cozinhar, a confiança no preparo das refeições é uma etapa importante para colocar esse hábito em prática. Somado a isso, salienta-se que para o desenvolvimento destas habilidades, com confiança, é fundamental o envolvimento das crianças desde a mais tenra idade, respeitando sempre suas etapas do desenvolvimento infantil, em atividades relacionadas a compra e preparo dos alimentos justamente visando à transmissão de habilidades culinárias entre gerações e, conseqüentemente, hábitos alimentares saudáveis. Por fim, reforça-se a importância de ações educativas que visem ao desenvolvimento de habilidades culinárias, como um fator de promoção da alimentação saudável

REFERÊNCIAS

1. Wu F, Zhao S, Yu B, Chen Y, Wang W, Song Z et.al. A new coronavirus associated with human respiratory disease in China. *Nature*. 2020; 579(7798):265-269.
2. World Health Organization (WHO). Rolling updates on coronavirus disease (COVID-19). Geneva: WHO; 2020.
3. Croda JHR, Garcia LP. Immediate Health Surveillance Response to COVID-19 Epidemic. *Epidemiol. Serv. Saúde*. 2020; 29(1):e2020002.
4. Dolabella DM, Pereira DR, Serpeloni F, Kabad JF, Kadri M, Souza MS et al. Saúde Mental e Atenção Psicossocial na Pandemia COVID-19: crianças na pandemia COVID-19. Cartilha Fiocruz/CEPEDES.2020.
5. Brasil - Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde - departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: ministério da saúde; 2014.
6. Martins CA, Machado P, Louzada M., Levy R., Monteiro C. Parents' cooking skills confidence reduce children's consumption of ultra-processed foods. *Appetite*. 2020;144.
7. Martins CA, Machado PP, Louzada ML da C, Monteiro CA. Habilidades culinárias dos pais diminuem o consumo infantil de alimentos ultraprocessados. *Anais do congresso brasileiro de epidemiologia*. Campinas: Galoá; 2017.
8. De Bourdeaudhuij I. Family foods rules and healthy eating in adolescents. *J Health Psychol*. 1997;2(1):45-56.
9. Brasil - Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.
10. Macedo S. Ser mulher trabalhadora e mãe no contexto da pandemia COVID-19: tecendo sentidos. *NUFEN*. 2020;12(2):187-204.

11. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional de saúde escolar. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2016.
12. Mahan LK, Escott-Stump S, Raymond JL. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier; 2013.
13. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity. Geneva: World Health Organization; 2016.
14. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO Technical Report Series, No. 916. Geneva: World Health Organization; 2003.
15. Oliveira IRA, Cabanela, ATCF, Silva LGS, Costa RSL. Type of food consumed between children f 2 to 4 years in the state of acre, trough sisvan web. *Deciência Foco*. 2019;3(1):2526-5946.
16. Menêses LEN, Silva NV, Barbosa Filho JV, Pereira RJ, Castro JGD. Food consumption and nutritional status of a private school children at Palmas, Tocantins. *DESAFIOS - Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins*. 2017;4(3):43-51.
17. Monteiro CA, Cannon G, Levy RB, Moubarac JC, Louzada M, Rauber F, et al. 699 (2019). Ultraprocessed foods: What they are and how to identify them. *Public Health Nutrition*. 2019;22(5):936–941.
18. Canella, DS, Louzada ML da C., Claro RM, Costa JC, Bandoni DH, Levy RB, et al. Consumo de hortaliças e sua relação com alimentos ultraprocessados no Brasil. *Revista De Saúde Pública*. 2018;52:50.
19. Rauber F, Campagnolo PD, Hoffman DJ, Vitolo MR. Consumption of ultra-processed food products and its effects on children's lipid profiles: a longitudinal study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis*. 2015;25(1):116-22.
20. Mendonça RD, Lopes ACS, Pimenta AM, Gea A, Martinez-Gonzalez MA, Bes-Rastrollo M. Ultraprocessed food consumption and the incidence of hypertension in a Mediterranean cohort: The Seguimiento Universidad de Navarra Project. *Am J Hypertens*. 2017;30(4):358-66.
21. Rocha FL, Ell E. O saber local, aspectos culturais e históricos para a promoção da alimentação adequada, saudável e sustentável. *Revista de Alimentação e Cultura das Américas*. 2020;2(1):10.35953.
22. McGowan, L, Caraher M, Raats M, Lavelle F, Hollywood L, McDowell D et al. Domestic Cooking and Food Skills: A review. *Crit Ver Food Scl Nutr*. 2017;57(11):2412- 2431.
23. Miller ME, Kaesberg JL, Thompson VB. "What's cooking?": Qualitative Evaluation of Head Start Parent-Child Pilot Cooking Program. *Health Promot Pract*. 2016;18(6):854-861.
24. Wolfson JA, Bleich SN, Smith KC, Frattaroli S. What does cooking mean to you? Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. *Appetite*. 2016;97:146-154.

25. Raber M, Chandra J, Upadhyaya M, Schik V, Strong LL, Durand C, et al. An evidence-based conceptual framework of health cooking. Preventive Medicine Reports. 2016;4:23-28.
26. Laska MN, Hearst MO, Lust K, Lytle LA, Story M. How we eat what we eat: identifying meal routines and practices most strongly associated with healthy and unhealthy dietary factors among young adults. Public Health Nutrition, 2015; 18(12):2135-2145.

Colaboradoras

Menezes CS, Sacramento JT, Brandão MD, Broilo MC, Vinholes DB e Raimundo FV participaram de todas as etapas, desde a concepção do estudo até a revisão da versão final do artigo..

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

Recebido:27 de outubro de 2021

Aceito: 08 de março de 2022