



Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Centro Biomédico

Instituto de Nutrição

Luciana Azevedo Maldonado

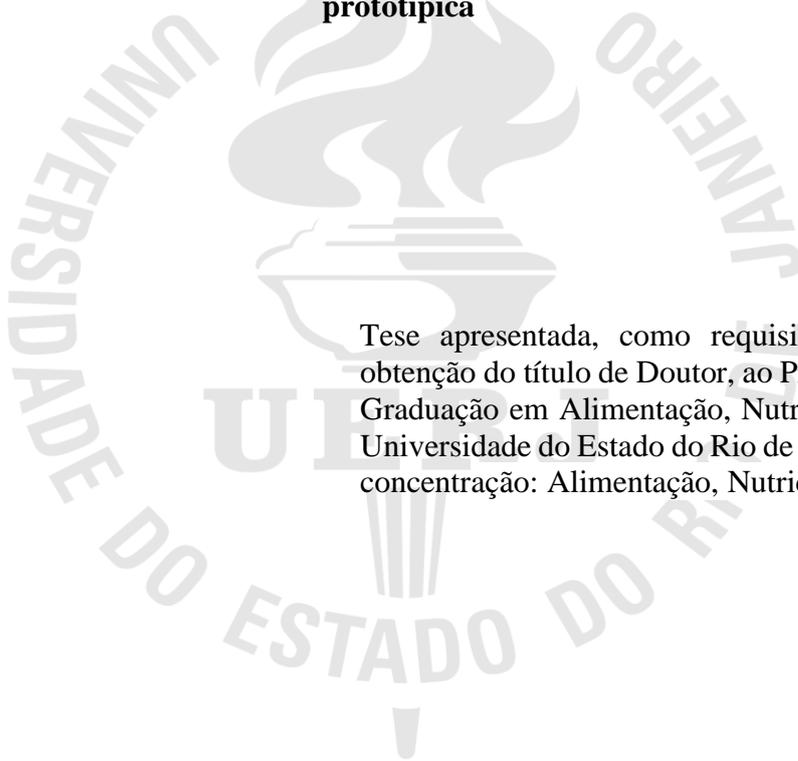
**Desenvolvimento de instrumento para aferir a autonomia culinária de
mulheres – fase prototípica**

Rio de Janeiro

2021

Luciana Azevedo Maldonado

Desenvolvimento de instrumento para aferir a autonomia culinária de mulheres – fase prototípica



Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Alimentação, Nutrição e Saúde

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Inês Rugani Ribeiro de Castro
Coorientadora: Prof^ª. Dr^ª. Mariana Fernandes Brito de Oliveira

Rio de Janeiro

2021

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ / REDE SIRIUS / BIBLIOTECA CEH/A

M244 Maldonado, Luciana Azevedo.
Desenvolvimento de instrumento para aferir a autonomia culinária de
mulheres – fase prototípica / Luciana Azevedo Maldonado– 2021.
181 f.

Orientadora: Inês Rugani Ribeiro de Castro
Coorientadora: Mariana Fernandes Brito de Oliveira
Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de
Nutrição.

1. Nutrição – Teses. 2. Alimentos, Dieta e Nutrição – Teses. 3. Análise de
Escalonamento Multidimensional – Teses. I. Castro, Inês Rugani Ribeiro de. II.
Oliveira, Mariana Fernandes Brito de. III. Universidade do Estado do Rio de
Janeiro. Instituto de Nutrição. IV. Título.

es CDU 612.3

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta
tese, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Luciana Azevedo Maldonado

Desenvolvimento de instrumento para aferir a autonomia culinária – fase prototípica

Tese apresentada, como requisito parcial para obtenção do título de Doutor, ao Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Área de concentração: Alimentação, Nutrição e Saúde

Aprovado em 09 de dezembro de 2021.

Banca examinadora:

Prof^ª. Dr^ª. Inês Rugani Ribeiro de Castro (orientadora)
Instituto de Nutrição – UERJ

Prof. Dr. Michael Eduardo Reichenheim
Instituto de Medicina Social – UERJ

Prof^ª. Dr^ª. Cintia Chaves Curioni
Instituto de Nutrição – UERJ

Prof^ª. Dr^ª. Letícia de Oliveira Cardoso
Escola Nacional de Saúde Pública Sérgio Arouca – Fiocruz

Prof^ª. Dr^ª. Carla Adriano Martins
NUPENS - USP

Rio de Janeiro
2021

DEDICATÓRIA

Dedico esta tese à minha avó Nanda, mulher que trabalhava na cozinha de sua casa para gerar sua própria renda e buscar sua autonomia. Foram dias de intensa convivência ajudando a preparar bolos, salgadinhos e doces para encomendas de festas, mas também o inhoque e a torta da vovó que uniam a família nos almoços aos domingos; os biscoitos amanteigados e a broa de milho que esquentavam o coração no café da tarde. Na cozinha, com ela, entre mãos queimadas, cabelos enfarinhados e sorrisos açucarados, aprendi sobre o valor do trabalho, conquistas e liberdade!

AGRADECIMENTOS

Ao meu sagrado, que já se expressou de diferentes formas em minha formação pessoal e sempre me guiou em busca da evolução espiritual.

Ao meu pai, Jorge, *in memoriam*.

À Nilza, minha mãe, Giovanni, meu marido, João Victor, meu filho, Isabela, minha filha, Jorge Eduardo e Flavio, meus irmãos, que sempre me incentivaram a mirar neste momento.

À Inês Rugani, minha orientadora, por sua generosidade e sua capacidade de enxergar minhas potencialidades e expandir as fronteiras dos meus limites.

À Mariana Oliveira, minha coorientadora, pela integração de nossos objetos de estudo, parceria incondicional e afetos.

À Professora Cintia Curioni por toda orientação e apoio para a realização da revisão de escopo e a nutricionista Maria Birman, minha dupla na extração de dados.

À banca da qualificação do projeto de tese Professoras Leticia Cardoso, Jorginete Damião, Odaleia Barbosa e Carla Martins por todas as pistas oferecidas e conhecimentos compartilhados.

Às especialistas e aos especialistas que dedicaram seu tempo a esse estudo e, com tanta generosidade, partilharam seus conhecimentos, qualificando esse processo.

À Roberta Fontanive, Marcia Simas, Lilia Zago e Adriana Guidão, com as quais eu compartilhei a Direção do Instituto de Nutrição por tanto acolhimento às minhas limitações e estímulo a seguir sempre em frente.

À Daniele Valois por toda orientação que recebi como discente do INU.

Minhas colegas do Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas, em especial, à Professora Luciana Castro por todo apoio e estímulo e às queridas Silvia Farias, Juliana Martins e Jessica Marinho por tanta colaboração e afeto.

Às amigas Ana Maria e Fátima que me acolheram nos momentos de hesitação e aos amigos e amigas que dividiram minhas expectativas e me incentivaram com palavras, gestos e empatia.

À coordenadora da Fundação Angélica Goulart, minha amiga Ana Paula Rodrigues, por todo apoio na organização do pré-teste em plena pandemia e por todas as palavras de incentivo, sempre!

Um agradecimento especial a todas as mulheres que participaram das entrevistas de pré-teste e tanto enriqueceram esse estudo com suas diferentes histórias, memórias, vivências e saberes.

Na face do velho as rugas são letras, palavras escritas na carne, abecedário do viver.
Na face do jovem o frescor da pele e o brilho dos olhos são dúvidas.
Nas mãos entrelaçadas de ambos, o velho tempo funde-se ao novo,
e as falas silenciadas explodem.
O que os livros escondem, as palavras ditas libertam.
E não há quem ponha um ponto final na história [...]
É preciso eternizar as palavras da liberdade ainda e agora...

Conceição Evaristo

RESUMO

MALDONADO, Luciana Azevedo. *Desenvolvimento de instrumento para aferir a autonomia culinária de mulheres – fase prototípica*. 2021. 181 f. Tese (Doutorado) em Alimentação, Nutrição e Saúde – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

Introdução: A culinária doméstica é objeto de intervenções e iniciativas de promoção da alimentação adequada e saudável. Observam-se diferentes conceitos e abordagens metodológicas na literatura. Neste estudo, a culinária doméstica é abordada com base no modelo conceitual de autonomia culinária. **Objetivo:** Desenvolver instrumento para aferir autonomia culinária de mulheres. **Métodos:** O percurso metodológico foi estruturado em duas vertentes. A primeira abarca uma revisão de escopo sobre instrumentos existentes para aferir culinária doméstica, utilizando o *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews checklist*. A segunda vertente refere-se aos métodos adotados para cumprir as demais etapas de desenvolvimento de instrumentos previstas na fase prototípica. **Resultados:** Na revisão de escopo foram identificadas 23 publicações referentes a instrumentos para aferir diferentes construtos. As dimensões preponderantes traduzem maior frequência de itens relacionados ao conhecimento; ao planejamento, preparo e consumo de refeições; às técnicas de preparo de alimentos e à confiança em cozinhar. O número de itens variou de sete a 61; a escala Likert foi a opção de resposta adotada por 17 deles; a composição do escore foi o aspecto menos aprofundado pelos autores; o principal modo de aplicação adotado foram os instrumentos do tipo autoaplicável; a avaliação da confiabilidade foi realizada em todos os estudos por meio da avaliação de consistência interna dos itens e/ou da estabilidade por teste-reteste; a validade de face e validação de conteúdo foram referidas apenas em sete artigos e a avaliação da validade de construto foi referida em 11 artigos; a maior parte dos instrumentos identificados apresenta interfaces com os componentes do nível do Agente do modelo conceitual de autonomia culinária; e a principal limitação encontrada foi a falta de heterogeneidade das amostras nos estudos de validação. Para a elaboração do protótipo foram realizadas as etapas de identificação de manifestações empíricas; elaboração do mapa conceitual do construto; validação de conteúdo de itens por especialistas (n=25); elaboração da primeira versão do protótipo submetida à jornada de pré-teste com 10 entrevistas; oficina com especialista em desenvolvimento de instrumentos; elaboração da segunda versão do protótipo submetida a duas jornadas de pré-teste com 20 entrevistas; e elaboração da versão final do protótipo. O questionário produzido apresenta um bloco com 10 itens sobre a caracterização sociodemográfica e o Instrumento de Autonomia Culinária, composto por um bloco sobre conhecimentos, hábitos e atitudes individuais com 38 itens; e um bloco sobre aspectos do domicílio e práticas dos moradores, com 26 itens. **Conclusões:** Não foi encontrado instrumento sobre culinária doméstica, consagrado e adaptado para uso em diferentes grupos populacionais. Os instrumentos disponíveis privilegiam aferir conhecimentos, habilidades, comportamentos e percepções em nível individual, em detrimento de aspectos relacionais e contextuais. Recomenda-se a continuidade do processo de desenvolvimento do instrumento por meio de estudos de validade dimensional e de construto externa. Uma vez validado, espera-se que a aplicação desse instrumento, construído com base na realidade brasileira, contribua para estudos que busquem compreender a complexidade da prática da culinária doméstica, oferecendo elementos para a superação das limitações encontradas nos instrumentos relacionados aos construtos teóricos existentes.

Palavras-chave: Refeições. Alimentos. Dieta e nutrição. Escala multidimensional.

ABSTRACT

MALDONADO, Luciana Azevedo. *Development of an instrument to assess culinary autonomy of women—prototypical phase*. 2021. 181 f. Tese (Doutorado) em Alimentação, Nutrição e Saúde – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

Introduction: Domestic cooking is subject of interventions and initiatives to promote adequate and healthy eating. Different concepts and methodological approaches are adopted in the literature. In this study, domestic cooking is approached based on the conceptual model of culinary autonomy. **Objective:** To develop an instrument to assess culinary autonomy of women. **Methods:** The methods were structured in two axes. The first one includes a scope review on the existing instruments to assess constructs related to domestic cooking. For this, the Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews checklist was used. The second axis refers to the methods adopted to fulfill the other stages of the prototypical phase of instrument development. **Results:** In the scope review, 23 publications were identified referring to instruments to measure many different constructs. The preponderant dimensions or scales reflect a higher frequency of items related to knowledge; planning, preparing and consuming meals; culinary techniques and cooking confidence. The number of items ranged from seven to 61; the Likert scale was the response option adopted by 17 of them; the composition of the score was the least reported aspect by the authors; self-administered forms were the most used; the reliability evaluation was performed in all studies through the assessment of internal consistency of items and/or stability by test-retest; face validity and content validity were mentioned in only seven articles and the evaluation of construct validity was mentioned in 11 articles; most of the instruments presented interfaces with individual level components of the conceptual model on culinary autonomy; and the main limitation found was the lack of sample heterogeneity in the validation studies. The stages carried out to elaborate the culinary autonomy prototype were: identification of the construct empirical expression; development of the construct map; item content validation by experts (n=25); pre-test of the prototype first version (10 interviews); workshop with an expert on instrument development; pre-test of the prototype second version (20 interviews); and the production of the prototype final version. The final questionnaire presents a 10-items section on sociodemographic characterization and the Culinary Autonomy Instrument, composed by a 38-items section on individual knowledge, habits and attitudes; and a 26-items section on household aspects and residents practices. **Conclusions:** No established and adapted instrument was found for use in different population groups on domestic cooking. The instruments focus on measuring knowledge, skills, behaviors and perceptions at the individual level, to the detriment of relational and contextual aspects. It is recommended to continue the instrument development process through dimensional and external construct validity studies. Once validated, it is expected that the application of this instrument, built based on Brazilian reality, will contribute to studies aimed to understand the complexity of the practice of domestic cooking, offering elements to overcome the limitations found in instruments related to existing theoretical constructs.

Keywords: Meals. Diet, Food, and Nutrition. Multidimensional Scaling Analysis.

RESUMEN

MALDONADO, Luciana Azevedo. *Desarrollo de un instrumento para medir la autonomía culinaria de las mujeres - fase prototípica*. 2021. 181 f. Tese (Doutorado) em Alimentação, Nutrição e Saúde – Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

Introducción: La cocina doméstica es objeto de intervenciones para promover una alimentación saludable. Se observan diferentes conceptos y enfoques metodológicos en la literatura. En este estudio, la cocina doméstica se aborda a partir del modelo conceptual de autonomía culinaria. **Objetivo:** Desarrollar un instrumento para evaluar la autonomía culinaria de las mujeres. **Métodos:** El camino metodológico se estructuró en dos partes. El primero incluye una revisión de alcance acerca de instrumentos existentes para evaluar constructos relacionados con la cocina doméstica en que se utilizó el *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews checklist*. La segunda línea se refiere a los métodos adoptados para cumplir con las otras etapas previstas en la fase prototípica de desarrollo del instrumento. **Resultados:** En la revisión de alcance se identificaron 23 publicaciones referentes a instrumentos para medir diferentes constructos. Las dimensiones preponderantes reflejan una mayor frecuencia de ítems relacionados con el conocimiento; planificar, preparar y consumir comidas; a las técnicas de preparación de alimentos y a la confianza para cocinar. El número de ítems osciló entre siete y 61; la escala Likert fue la opción de respuesta adoptada por 17 de ellos; la composición del score fue el aspecto menos detallado por los autores; el principal modo de aplicación adoptado fueron los instrumentos autoaplicables; la evaluación de la confiabilidad se realizó en todos los estudios mediante la evaluación de la consistencia interna de los ítems y la estabilidad mediante test-retest; la validez aparente y la validación de contenido se mencionaron en siete artículos y la evaluación de la validez de constructo se mencionó en 11 artículos; la mayoría de los instrumentos presentan interfaces con los componentes a nivel de Agente del modelo conceptual de autonomía culinaria; y la principal limitación encontrada fue la falta de heterogeneidad muestral en los estudios de validación. Para la elaboración del prototipo del instrumento de autonomía culinaria, se realizaron las etapas de identificación de manifestaciones empíricas; elaboración del mapa del constructo; validación del contenido de ítems por 25 expertos; elaboración de la primera versión del prototipo sometida a pretest; taller con especialista en desarrollo de instrumentos; elaboración de la segunda versión del prototipo sometida a pretest; y elaboración de la versión final del prototipo. El cuestionario elaborado cuenta con una sección sobre caracterización sociodemográfica y el Instrumento de Autonomía Culinaria, compuesto por 38 ítems sobre conocimientos, hábitos y actitudes individuales; y 26 ítems sobre aspectos del hogar y prácticas de los residentes. **Conclusiones:** No se ha encontrado instrumento sobre la cocina doméstica adaptado para su uso en diferentes grupos poblacionales. Los instrumentos disponibles favorecen la valoración de conocimientos, habilidades, comportamientos y percepciones a nivel individual, en detrimento de los aspectos relacionales y contextuales. Se recomienda continuar el proceso de desarrollo del instrumento a través de estudios de validez dimensional y de constructo externo. Una vez validado, se espera que la aplicación de este instrumento contribuya a estudios que busquen comprender la complejidad de la práctica de la cocina doméstica.

Palabras clave: Comida. Nutrición, Alimentación y Dieta. Escala Multidimensional.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Esquema do modelo conceitual de autonomia culinária.....	32
Figura 2 - Modelo processual para o desenvolvimento de um instrumento novo ou de adaptação transcultural.....	40
Figura 3 - <i>Flow chart</i> descrevendo o processo de inclusão de estudos para revisão de escopo	53
Gráfico 1 - Número de estudos encontrados por construto e por ano de publicação	56
Figura 4 - Nuvem de palavras sobre dimensões e escalas dos instrumentos identificados	57
Figura 5 - Níveis do modelo conceitual de autonomia culinária e dimensões inicialmente propostas para o instrumento.....	78
Figura 6 - Planilha utilizada em oficina para coletar opiniões de especialistas	79
Figura 7 - Planilha utilizada em painel de especialistas para validação de conteúdo de itens	80
Figura 8 - Síntese das etapas para elaboração de itens da primeira versão do protótipo ...	97
Figura 9 - Níveis do modelo conceitual de autonomia culinária incluídos no protótipo do instrumento e respectivas dimensões	102

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Origem e objetivos dos artigos selecionados por tipo de estudo	54
Quadro 2 – Principais características e etapas de desenvolvimento dos instrumentos identificados.....	62
Quadro 3 – Interfaces entre os componentes do construto de autonomia culinária e os itens presentes nos instrumentos identificados	68
Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária.....	86
Quadro 5 – Enunciado dos itens que compõem a versão final do protótipo segundo níveis e respectivas dimensões.....	103

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- AC – autonomia culinária
- AUP – alimentos ultraprocessados
- GAPB – Guia Alimentar para a População Brasileira
- IAC – Instrumento de Autonomia Culinária
- IN – *in natura*
- MCAC – modelo conceitual de autonomia culinária
- MP – minimamente processados

SUMÁRIO

	APRESENTAÇÃO	14
	INTRODUÇÃO	15
1	REFERENCIAL TEÓRICO	20
1.1	Culinária doméstica	20
1.2	Diferentes abordagens conceituais e instrumentos sobre culinária doméstica	23
1.2.1	<u>Habilidades culinárias</u>	24
1.2.2	<u>Food agency</u>	29
1.2.3	<u>Autonomia culinária</u>	31
1.3	Desenvolvimento e uso de instrumentos de aferição	34
2	JUSTIFICATIVA	43
3	OBJETIVOS	46
3.1	Geral	46
3.2	Específicos	46
4	MÉTODOS	47
5	VERTENTE I – REVISÃO DE ESCOPO SOBRE INSTRUMENTOS PARA AFERIR CONSTRUTOS RELATIVOS À CULINÁRIA ENTRE ADULTOS NO CONTEXTO DOMÉSTICO	49
5.1	Métodos	49
5.1.1	<u>Definição dos critérios de inclusão</u>	49
5.1.2	<u>Delineamento da estratégia de busca</u>	51
5.1.3	<u>Seleção de estudos</u>	51
5.1.4	<u>Extração de dados</u>	52
5.1.5	<u>Síntese de resultados</u>	52
5.2	Resultados	52
5.3	Discussão	73
6	VERTENTE II – DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA AFERIR O CONSTRUTO DE AUTONOMIA CULINÁRIA: ETAPAS DA FASE PROTOTÍPICA	77
6.1	Métodos	77
6.1.1	<u>Identificação de manifestações empíricas do construto de Autonomia Culinária</u> ...	77
6.1.2	<u>Desenvolvimento do mapa conceitual do construto</u>	77
6.1.3	<u>Avaliação de conteúdo e de semântica dos itens</u>	80

6.1.4	<u>Pré-teste I</u>	81
6.1.5	<u>Oficina com especialista em desenvolvimento de instrumentos</u>	82
6.1.6	<u>Pré-teste II</u>	83
6.2	Resultados	84
6.3	Discussão	104
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	112
	REFERÊNCIAS	114
	ANEXO - Parecer de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa	131
	APÊNDICE A - Resumo dos principais achados e contribuições da pesquisa para divulgação nos meios de comunicação	132
	APÊNDICE B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - para especialistas em formulário eletrônico	134
	APÊNDICE C - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - para participantes do pré-teste em versão impressa	135
	APÊNDICE D – Estratégias de busca utilizadas nas bases de dados pesquisadas	137
	APÊNDICE E – Lista de artigos avaliados na íntegra excluídos da revisão de escopo	139
	APÊNDICE F – Número de itens por dimensão ou escala e por publicação	140
	APÊNDICE G – Questionário – versão 01	142
	APÊNDICE H – Questionário – versão 02	155
	APÊNDICE I – Questionário – versão final do protótipo	166

APRESENTAÇÃO

O estudo aqui apresentado é uma tese de doutorado sobre o tema de culinária doméstica e o desenvolvimento de um instrumento para aferir o construto teórico de autonomia culinária. O estudo foi realizado com base em dados oriundos de uma revisão de escopo e de etapas metodológicas conduzidas pela equipe de pesquisa com a participação de especialistas e público-alvo do instrumento.

A estrutura da tese está organizada em cinco seções principais.

A primeira seção compreende a Introdução ao tema do estudo que trata das suas inter-relações com as políticas públicas de alimentação e nutrição, bem como o referencial teórico que reúne a literatura referente às principais abordagens teóricas e metodológicas sobre culinária doméstica, indicando as lacunas.

A segunda seção justifica a relevância e a lacuna que o estudo pretende preencher, os objetivos e a abordagem teórico-metodológica sobre desenvolvimento processual de instrumentos que embasa o percurso metodológico adotado.

Em seguida, o estudo está estruturado em duas vertentes complementares. A primeira vertente apresenta o método, os resultados e a discussão referentes à revisão de escopo sobre instrumentos já existentes para aferir construtos relacionados à culinária doméstica entre adultos. A segunda vertente compreende o método, os resultados e a discussão relativos ao desenvolvimento do protótipo do Instrumento de Autonomia Culinária.

A quinta e última seção inclui as considerações finais do estudo, as referências bibliográficas utilizadas e uma lista de apêndices referentes aos materiais produzidos para subsidiar os métodos e os resultados das duas vertentes, incluindo o Apêndice A com as principais informações sobre o estudo para fins de divulgação científica.

Esta tese foi elaborada com base na Deliberação nº 45/2019, que regulamenta as atividades do Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, e na segunda edição, publicada em 2012, do “Roteiro para Apresentação das Teses e Dissertações da Universidade do Estado do Rio de Janeiro”.

INTRODUÇÃO

Muitas vezes, os problemas de saúde coletiva são complexos e de múltipla determinação e demandam ações complementares de enfrentamento, preferencialmente, intersetoriais. Sob esta perspectiva, as questões relativas à alimentação e nutrição, locais e globais, assim como a discussão sobre sistemas alimentares comprometidos com a equidade, a sustentabilidade e a saúde são apontadas como prioridades acadêmicas e sociais (HLPE, 2017; HLPE 2020). As condições de produção, de distribuição, de comercialização e de consumo de alimentos, incluindo a prática da culinária doméstica, bem como do descarte de resíduos têm sido objeto de pesquisa e têm provocado intenso debate (LANG, 2003; FAO; WHO, 2019). Uma análise integral e ecossistêmica sobre a alimentação na atualidade faz-se necessária para pensar questões centrais como governança em níveis global, nacional e local, cadeia de abastecimento, saúde e nutrição, meio ambiente, cultura, e justiça social (LANG; BARLING; CARAHER, 2009; CASTRO et al., 2017).

Os sistemas alimentares hegemônicos hoje são insustentáveis, pois geram custos ambientais em função do monocultivo de alta escala com uso intenso de agrotóxicos, da contaminação de recursos hídricos por fertilizantes e pesticidas, do desgaste do solo, do desmatamento, do comprometimento da biodiversidade e das mudanças climáticas. Além disso, geram custos sociais, em função da alta competitividade ao longo da cadeia produtiva, da globalização de mercados, do desperdício de alimentos e do aumento do preço final dos alimentos. Estes custos provocam impactos negativos para agricultores familiares que não conseguem sobreviver de sua produção; para a população urbana, cada vez mais desconectada e com menos informações sobre como sua comida é produzida; e para a soberania e segurança alimentar dos países. Em contraponto, algumas experiências que valorizam a agricultura sensível à nutrição e de base agroecológica apontam que a democracia e os pressupostos de equidade são elementos essenciais na reversão deste quadro (MALUF, 2015; PEREIRA, 2017).

O termo “sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas” foi cunhado para expressar as relações entre a má nutrição- considerando a desnutrição, o consumo insuficiente de nutrientes e a obesidade- e as questões ambientais como sustentabilidade e mudanças climáticas (SWINBURN et al., 2019). O relatório produzido por uma comissão de especialistas em nutrição e saúde coletiva de diferentes países, que obteve rápida repercussão no meio acadêmico e social, aponta a necessidade de ações coordenadas dos setores governamentais, da iniciativa privada, das organizações não governamentais e de indivíduos para alterar os rumos atuais e gerar avanços nos sistemas alimentares, nos modelos de negócios

e no envolvimento da sociedade civil com a perspectiva de reorientar os sistemas humanos visando a melhorias na saúde das pessoas e do planeta. O relatório também é enfático ao afirmar que as abordagens individuais têm se mostrado inócuas e que as alternativas de intervenção devem ser coletivas e com múltipla abrangência. Urge superar abordagens que sobrecarregam os indivíduos com culpa e recomendações ideais distantes das reais condições de vida (HOCHLAF; QUILTER-PINNER; KIBASI, 2019).

Os estudos sobre ambientes alimentares buscam avanços neste sentido. Swinburn e colaboradores (2015) propõem quatro abordagens para o ambiente alimentar. O ambiente físico, que se refere às condições de acesso e disponibilidade de alimentos nos locais em que as pessoas moram, trabalham e estudam; o ambiente econômico, relativo ao custos, taxações, subsídios financeiros para alimentos e a política econômica de forma geral; o ambiente político, orientado por dispositivos legais, medidas regulatórias, regras institucionais e códigos de conduta; e o ambiente sociocultural, que abrange os valores, significados, atitudes, crenças e normas sociais referentes à alimentação. Downs e colaboradores (2020) propõem uma nova abordagem teórico-metodológica para fortalecer a discussão sobre ambientes alimentares naturais e construídos, em países de alta, média e baixa renda, em direção à alimentação sustentável. Martinelli e Cavalli (2019) reforçam a perspectiva de que a alimentação saudável precisa ir além do aspecto nutricional, apontando desafios e perspectivas para a consolidação de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

Mais especificamente em estudos sobre ambiente alimentar doméstico, a culinária tem sido apontada como um componente estratégico de intervenções para enfrentar a obesidade e o consumo inadequado de nutrientes. A prática da culinária doméstica vem sendo relacionada a padrões alimentares mais saudáveis e a redução do risco de obesidade, assim como a ausência desta prática tem sido associada a obesidade, consumo inadequado de nutrientes, consumo de alimentos de conveniência e práticas de alimentação fora de casa (MILLS, 2017).

Nos dias atuais, observa-se uma contradição importante entre uma valorização da culinária em revistas, programas televisivos e mídias sociais, em geral relacionados a uma “gourmetização” da alimentação, e uma inconstância da prática da culinária no cotidiano, com crescente participação de alimentos ultraprocessados (AUP) nas refeições diárias (CARAHER; LANG, 1999; POLLAN, 2014; JACOB, 2016). Os AUP apresentam como principais atributos a hiperpalatabilidade e a atratividade, o longo tempo de prateleira e a possibilidade de serem consumidos em qualquer lugar. O consumo desses alimentos pode ser questionado problemático do ponto de vista da saúde coletiva, social, cultural, econômico, político e ambiental. Monteiro e colaboradores (2018) apontam a necessidade de reversão deste

crescimento como estratégia fundamental para a Década da Nutrição e para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

A culinária doméstica tem sofrido transformações em função de diferentes questões. Entre elas, podem-se citar: crescente participação de AUP na alimentação; fragilidade de medidas regulatórias sobre a indústria de alimentos (LOUZADA et al., 2019); longas jornadas de trabalho de homens e de mulheres e dificuldades de mobilidade urbana (IPEA, 2018); ausência de divisão de tarefas no trabalho doméstico, sobrecarregando a mulher (IBGE, 2018; IBGE, 2020); desafios para transmitir habilidades culinárias (LAVELLE et al., 2019); preparo de refeições em casa alternado com a aquisição de alimentos prontos para consumo (HALKIER, 2021); ambientes alimentares obesogênicos (SWINBURN; EGGER; RAZA, 1999); e sistemas alimentares orientados por cadeias longas e insustentáveis (IPES-Food; ETC Group, 2021).

Há uma complexa interação entre as preferências alimentares das pessoas e os ambientes e sistemas alimentares nos quais estas preferências são aprendidas, praticadas e ressignificadas (HAWKES, 2015). De acordo com a autora, os quatro principais mecanismos pelos quais as políticas de alimentação devem operar são: proporcionar um ambiente favorável ao aprendizado de práticas alimentares saudáveis; superar as barreiras para a expressão destas práticas; encorajar pessoas a reavaliar preferências não saudáveis; e estimular uma resposta positiva dos sistemas alimentares. Em função desta complexidade, são necessárias políticas abrangentes que estabeleçam ambientes sociais, informacionais e alimentares que favoreçam o aprendizado de práticas mais saudáveis e que estas sejam, não somente as mais facilitadas, mas que se tornem as práticas mais valorizadas e adotadas.

Neste sentido, a culinária tem sido apontada, direta ou indiretamente, em políticas públicas de alimentação e nutrição e em documentos governamentais de apoio à implantação destas políticas, como uma estratégia potente para gerar mudanças em níveis individual e coletivo. A seguir, destacaremos algumas iniciativas presentes no cenário brasileiro que vêm fortalecendo essa proposta ao longo dos anos.

O Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, no princípio IV, afirma a comida e o alimento como referência e a valorização da culinária como prática emancipatória, ratificando a perspectiva de autonomia dos indivíduos e das pessoas que têm condições de preparar o próprio alimento. Além deste princípio, outros apresentam interfaces com a culinária como o princípio da sustentabilidade social, ambiental e econômica; da abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; e da valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade

dos saberes de diferentes naturezas (BRASIL, 2012). As interfaces entre a culinária e esses princípios passam pela valorização de práticas alimentares mais saudáveis; relações sustentáveis com o ambiente em função da reorganização do consumo, da produção e descarte de resíduos e do controle do desperdício; e transmissão da cultura alimentar entre as gerações e do fortalecimento dos vínculos familiares por meio da comensalidade.

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição, por meio da diretriz para Promoção de Alimentação Adequada e Saudável, visa estimular práticas inovadoras e que contribuam para o desenvolvimento de indivíduos e comunidades. A promoção da culinária doméstica é uma estratégia agregadora que pode contribuir para superação de desafios como: “(i) a abordagem que se limita à produção e à oferta de informações técnico-científicas; (ii) a frágil integração do conhecimento científico ao popular, e (iii) a ainda insuficiente apropriação das dimensões cultural e social como determinantes dos hábitos alimentares” (BRASIL, 2013; p.34).

Entretanto, é no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), que a relação com a culinária é mais diretamente abordada. O termo é citado 117 vezes ao longo do documento direcionado à população, com dois focos centrais: valorização das preparações culinárias presentes no padrão alimentar brasileiro e os desafios para disseminar habilidades culinárias entre um número cada vez maior de pessoas. As preparações culinárias à base de alimentos *in natura* ou minimamente processados, recomendadas pelo Guia, já praticadas por parcela da população brasileira, indicando como combinar os diferentes grupos de alimentos em cada refeição, valorizando aspectos nutricionais e culturais das cinco regiões brasileiras. Em contraponto, o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo de AUP, sendo este um dos obstáculos identificados para a prática das recomendações propostas neste Guia (BRASIL, 2014). Em documento recente, o qual apresenta a fundamentação científica que embasou a elaboração do GAPB, Louzada e colaboradores (2019) apontam que o investimento no fortalecimento da prática da culinária doméstica e da transmissão de habilidades culinárias é estratégico para ações de promoção de alimentação adequada e saudável.

O segundo Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (BRASIL, 2018), em um dos desafios listados para a construção de SAN no Brasil– promover e proteger a alimentação adequada e saudável da população brasileira, com estratégias de educação alimentar e nutricional e medidas regulatórias- aponta algumas metas e ações que podem ser impulsionadas pelo incentivo à culinária doméstica como:

“ampliar o percentual de adultos que consomem frutas e hortaliças regularmente; promoção do consumo de pescado por meio da sensibilização, conscientização e estímulos nas compras públicas e pela iniciativa privada para a frequente oferta deste

alimento na mesa do consumidor brasileiro; elaboração e implementação de estratégia de comunicação sobre os benefícios do consumo dos produtos de base agroecológica ou orgânica e da sociobiodiversidade, com ênfase no fortalecimento da cultura alimentar regional e da ecogastronomia; desenvolvimento de estratégias educativas e de mobilização para a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis para o público jovem; fortalecer iniciativas de pesquisa e extensão em EAN considerando o desenvolvimento de estratégias e instrumentos, desenvolvimento de capacidades e avaliação de resultados” (p.41-43).

Mais recentemente, o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois anos, apresenta uma seção específica sobre cozinhar em casa, no qual a culinária é valorizada e problematizada. Assim como ao longo de todo o Guia, o envolvimento de toda a família e o compartilhamento das tarefas entre cuidadores e cuidadoras da criança é fundamental. O preparo das refeições em casa com base em alimentos in natura ou minimamente processados é fundamental para a criança, mas, principalmente, uma oportunidade para promover a alimentação adequada e saudável de toda a família. Porém, o incentivo a culinária deve ser feito de forma abrangente, sem culpabilizar ou sobrecarregar as mulheres, ainda as principais responsáveis pela alimentação das famílias. A rotina de vida atual já impõe muitos desafios para o cuidado da saúde. Neste sentido, o envolvimento com a culinária doméstica não pode ser encarado como uma obrigação do indivíduo, sem considerar todos os demais determinantes dessa prática.

Neste estudo, discute-se a culinária doméstica com base no conceito de autonomia culinária criado recentemente (OLIVEIRA, 2018). O conceito baseia-se na teoria ecológica de sistemas e expressa a interdependência entre o ato de cozinhar pelo agente e vários componentes de estruturas sociais como mobilização social, políticas públicas e o modo de vida contemporâneo. O objetivo é desenvolver o protótipo de um instrumento que possibilite aferir a autonomia culinária de mulheres no contexto doméstico a fim de subsidiar a elaboração de políticas públicas de promoção de alimentação adequada e saudável.

1 REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 Culinária doméstica

Desde a descoberta do fogo, a prática de cozinhar os alimentos acompanha a história das civilizações humanas. Muitos ritos estruturantes dos grupos populacionais são estabelecidos com base na produção e no consumo de alimentos. Não por acaso, a arqueologia estuda as formas de se alimentar e os utensílios utilizados em diferentes sociedades (PIPONNIER, 1998).

Algumas adaptações fisiológicas ocorreram no corpo humano a fim de privilegiar a digestão de alimentos cozidos no lugar de vegetais extremamente fibrosos e carnes cruas, contribuindo para a evolução da espécie humana (WRANGHAN; CONKLIN-BRITTAIN, 2003). Em volta do fogo ou à mesa foram espaços privilegiados para a troca entre gerações sobre alimentação e outros aspectos da cultura. As práticas de comensalidade que se estabeleceram ao longo do tempo foram atribuindo significados simbólicos aos alimentos e à alimentação estudados pelos campos da antropologia, sociologia, psicologia e outras abordagens das ciências sociais (FISCHLER, 1995; MINTZ, 2001; HERNÁNDEZ; ARNÁIZ, 2005; DÓRIA, 2009).

Em se tratando da sociedade brasileira, o processo de escravização definiu a cozinha da “casa grande” como mais um espaço de exploração de mulheres negras (KILOMBA, 2019), em seguida substituído por empregadas domésticas ou por donas de casa a quem o trabalho doméstico era integralmente destinado. É neste lugar quase invisível, cotidiano e interminável que a culinária se define como algo feminino. Ao longo de décadas e da transformação de muitos utensílios, equipamentos, ingredientes e modos de fazer, as mulheres se encarregaram deste ofício. Neste percurso histórico, também ressignificaram suas percepções sobre a culinária no tempo e no espaço, considerando como prática ora natural, ora necessária, ora tradicional, ora romântica, ora solitária, percebendo que “*as práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado*” (GIARD, 1996, p.218). Ainda hoje, dados recentes de uma pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, as mulheres dedicam mais tempo às tarefas domésticas que os homens e a sobrecarga entre o trabalho remunerado e as tarefas domésticas é ainda maior para mulheres pretas e pardas que residem fora dos centros urbanos das regiões sul e sudeste do país (IBGE, 2018).

Assim, o conceito de culinária, como elemento mediador da relação entre o homem e a alimentação, vem se constituindo como um híbrido biológico-social, isto é, há uma necessidade

biológica, com marcas ancestrais, de nutrição do corpo atravessada por diferentes aspectos socioculturais inerentes à alimentação enquanto prática social (ULIJASZEK, 2002; CANESQUI; GARCIA, 2005; FONSECA et al., 2011). Para Diez-Garcia e Castro (2011), “*os padrões alimentares humanos são resultantes da relação dos homens entre si e com a natureza, da aprendizagem e da herança cultural (p.92)*”.

As necessidades nutricionais dos indivíduos são quantitativas e qualitativas, isto é, a espécie humana precisa não somente de alimentos, mas de certos tipos de alimentos os quais irão fornecer os nutrientes mínimos necessários para sua sobrevivência. Uma série de condicionantes biológicos irão moldar as diferentes necessidades alimentares do organismo humano. O cérebro e seus mecanismos neurofisiológicos se responsabilizam por associar gosto, cheiro e aspecto visual às propriedades nutricionais munindo o corpo de um aprendizado milenar para selecionar os alimentos mais adequados e suas quantidades. No entanto, os sinais físicos de saciedade vão apresentando pouca força e sendo submergidos pelas ações culturais – o ato de comer e a definição do que é comida. Assim, vez ou outra, comer pode associar necessidades biológicas e manifestações culturais, mas muitas vezes esses são aspectos completamente dissociados. O gosto e as escolhas alimentares são construídos em uma complexa teia de variabilidade individual de necessidades, diversidade de contextos, construção de comportamentos, relações de distinção social, busca por realização de desejos, reconhecimento do corpo, situações de insegurança alimentar, entre outros fenômenos socioculturais que mediam as relações entre alimentação, sociedade e cultura.

“A ideia que cada grupo tem sobre a comestibilidade dos produtos ocupa lugar importante nos contatos culturais, já que significa o estabelecimento de uma relação ou confronto de princípios comuns ou diferentes sobre aquilo que é ou não comestível – implicando, assim, a manutenção, a mudança ou o abandono das práticas alimentares próprias” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.141).

Como mediador desse processo biológico-cultural, a culinária assume diferentes significados na vida das pessoas e contribui para a construção de identidades, sendo sua prática cotidiana determinada por múltiplos aspectos.

“Em definitivo, podemos considerar que o termo “cozinha”, em um sentido amplo, cultural, denota, além de alguns ingredientes, básicos alguns princípios de condimentação característicos, assim como alguns procedimentos culinários, um conjunto de regras, de usos, de práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos e higiênicos ou sanitários” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.136).

Alguns pesquisadores têm se dedicado a compreender as especificidades do ato de cozinhar no cotidiano da casa. De acordo com Mills e colaboradores (2017, p.118), a culinária

doméstica pode ser definida como “*as ações necessárias para preparar comidas quentes ou frias em casa, incluindo a combinação, a mistura e, frequentemente, o aquecimento de ingredientes*”. Para Short (2006), cozinhar implica desenvolver todo o processo de preparo das refeições partindo de alimentos frescos e crus e não somente aquecer uma refeição comprada já pronta para consumo.

Estudos apontam que a culinária doméstica é uma prática de alta complexidade, pois compete com as demais tarefas relativas ao cuidado da casa e da família e, em geral, todo o processo de preparo da refeição é realizado por somente uma das pessoas da casa (SHORT, 2003a; SHORT, 2003b); que o aprendizado da culinária ainda na infância repercute nas práticas alimentares da vida adulta (LASKA et al., 2012); e que a mãe/mulher é a principal responsável por organizar as tarefas relativas ao preparo de alimentos, assim como a principal fonte de aprendizado com forte influência nos hábitos alimentares dos filhos (LAVELLE et al., 2016a).

Também há consenso que o aumento da jornada de trabalho de homens e de mulheres e o longo tempo de deslocamento entre a casa e o trabalho acarretam diminuição das práticas culinárias domésticas e aumento do uso de AUP. Assim, a falta de tempo, a falta de organização, o baixo nível de conhecimento sobre nutrição, as questões econômicas e a falta de habilidades culinárias estão entre os fatores relacionados à restrição da culinária doméstica (ENGLER-STRINGER, 2010; JONES, 2014). Neste contexto, é cunhado o conceito de *transição culinária*, caracterizado por uma transformação na prática da culinária doméstica, relacionada a mudanças nos valores simbólicos atribuídos a essa prática, alterações das habilidades culinárias, aumento de refeições fora de casa e o uso de alimentos prontos para consumo (LANG; CARAHER, 2001).

No Brasil, em estudo sobre participação de calorias provenientes de alimentos *in natura* ou minimamente processados e de ingredientes culinários, na alimentação de brasileiros, Martins e colaboradores (2013) concluíram que a aquisição de alimentos que requerem o preparo prévio ao consumo ainda se fazia presente no Brasil, considerando estratégico incentivar a prática da culinária doméstica e a transmissão desses conhecimentos entre gerações.

Estudos, desenvolvidos em sua maioria em países alta renda per capita, vêm fornecendo informações mais detalhadas sobre os determinantes, as barreiras e os benefícios da culinária doméstica. De acordo com Mills e colaboradores (2017), os determinantes da culinária doméstica são bem mais complexos do que possuir ou não habilidades culinárias, relacionando-se com questões de gênero, relações pessoais como casar-se, disponibilidade de tempo e tipo de emprego, raça/etnia e práticas culturais, como no caso de imigrantes. Andersen (2021)

encontrou que na viuvez homens e mulheres irão se relacionar com a culinária de acordo com a experiência vivida ao longo do casamento.

Entre as barreiras já identificadas para a culinária doméstica em países de alta renda, está a falta de tempo de forma geral; a criação de filhos, em especial ao ter que apoiar as lições de casa; a falta de estrutura mínima na cozinha; a falta de aprendizado de habilidades culinárias ao longo da infância; a falta de acesso físico e econômico aos alimentos; o medo de cozinhar sem produtos industrializados; a pressão para agradar a família e para preparar as refeições no tempo disponível; a necessidade de adaptações dos cardápios em função dos diferentes gostos pessoais; a sensação de cansaço; a dificuldade para planejar as refeições por desconhecimento das necessidades nutricionais, em especial para crianças; e dúvidas sobre congelamento (MONSIVAIS et al., 2014; MILLS et al., 2017; LAVELLE et al., 2016b; ECK et al., 2018).

Os benefícios da culinária doméstica estão relacionados tanto com a saúde, como aos impactos positivos no padrão alimentar e no IMC com efeito de curto prazo; prevenção de doenças crônicas; consumo de porções menores e de melhor qualidade nutricional; maior consumo de frutas e hortaliças; e menor consumo de gordura saturada (LARSON et al., 2009; LARSON et al., 2010; LARSON et al., 2013; LEECH et al., 2014; WOLFSON; BLEICH, 2015; MCGOWAN et al., 2016; MILLS et al., 2017; DUCROT; MÉJEAN; BELLISLE, 2018); quanto com aspectos socioculturais, como a convivência da família, relaxamento e sentimento de pertencimento (TIBBS et al., 2001; FULKERSON et al., 2008; JONES, 2018).

1.2 Diferentes abordagens conceituais e instrumentos sobre culinária doméstica

Diante desta gama de aspectos biológicos e socioculturais envolvidos na prática da culinária doméstica, percebe-se um gradiente na expressão desta prática por indivíduos ou grupos populacionais que parecem incorporar mais facilmente o uso de AUP, enquanto outros apresentam mais resistência e manutenção da prática culinária no cotidiano (POLLAN, 2014).

Considerando a culinária doméstica como prática a ser resgatada ou valorizada, estudos se avolumam para compreender as relações estabelecidas entre esta prática no cotidiano contemporâneo. A literatura sobre o tema tem gerado uma multiplicidade de termos e conceitos na tentativa de compreender esta prática/ambiente de forma mais abrangente. Observa-se a ausência de um constructo teórico em nível global, mas há alguns avanços na tentativa de gerar evidências.

A seguir discutiremos três conceitos estruturantes para este estudo que buscam aprofundar/enriquecer as abordagens sobre culinária doméstica. O primeiro conceito,

habilidades culinárias, detém-se às ações específicas desenvolvidas pelos indivíduos relativas ao preparo de alimentos e refeições. O conceito de *food agency*, ainda sem tradução literal em português, incorpora aspectos do ambiente, discutindo a capacidade de ação dos indivíduos em diferentes contextos para manter a prática da culinária doméstica, mas ainda com foco nas ações empreendidas em nível individual. O terceiro conceito, autonomia culinária, incorpora o papel das estruturas sociais que podem potencializar ou limitar a autonomia culinária às ações individuais do agente.

1.2.1 Habilidades culinárias

Estudos iniciais sobre habilidades culinárias restringiam este conceito à aquisição de conhecimentos sobre uma técnica para alcançar um resultado final satisfatório (SUN et al., 2001). Esta compreensão estava mais atrelada às habilidades culinárias profissionais, orientada pela tarefa e não pela pessoa (SHORT, 2003a). O foco na culinária doméstica permitiu uma revisão deste conceito visando abarcar a complexidade desta prática, a qual, conforme já dito, é, em grande parte das vezes, realizada por uma só pessoa da família, competindo com a rotina de trabalho e com as demais tarefas domésticas. Em estudos mais recentes este conceito foi ampliado, incorporando-se novos construtos e categorias de análise, a saber: (a) conhecimento, que inclui informações sobre grupos de alimentos, rótulos de alimentos e seleção, armazenamento e manipulação de alimentos; (b) planejamento, que abrange o planejamento das compras, do orçamento para gastos com alimentação, do cardápio, dos alimentos necessários para as diferentes necessidades nutricionais e do tempo; (c) criatividade para preparar refeições com os alimentos disponíveis em casa, evitando o desperdício e a monotonia alimentar; (d) mecânica, que inclui habilidades para executar diferentes técnicas culinárias como assar, refogar, picar, cortar e para seguir receitas; (e) percepção da comida, que envolve o usar as habilidades sensoriais do tato, olfato, visão, paladar e audição para julgar a adequação dos ingredientes e das preparações (SHORT, 2003b; BEGLEY; GALLEGOS, 2010; SAFE FOOD, 2014; MCGOWAN et al., 2015; OLIVEIRA, 2018).

Lang e Caraher (2001) alertam para o componente de confiança, que aparece como um forte determinante da prática culinária, sobrepondo-se à habilidade propriamente dita. A confiança esteve entre os cinco principais componentes das habilidades culinárias na revisão sistemática de McGowan e colaboradores (2015). Em um estudo com quatro diferentes coortes, sendo uma com amostra representativa do país, Lavelle e colaboradores (2017) encontraram que a confiança em cozinhar parece estar mais presente em adultos entre 40 e 60 anos, do sexo

feminino, com média ou alta escolaridade. Este estudo e outros perceberam que a confiança pode ser estimulada por aulas de culinária, que mobilizem também a reflexão sobre o tempo e o interesse das pessoas por cozinhar (CASTRO et al., 2007; WRIEDEN et al., 2007; CONDRASKY et al., 2010; CONDRASKY; WARMIN; SHARP, 2011; MORIN et al., 2013; HERBERT et al., 2014).

Ao estudarem a confiança em utilizar determinadas técnicas de preparo, cozinhar alguns alimentos e preparar refeições, Lam e Adams (2017) encontraram menor participação de AUP nas situações em que havia confiança em preparar todos os alimentos, capacidade para assar bolo ou biscoito sem ajuda e a prática de preparar uma refeição principal cinco vezes por semana ou mais.

A mesma revisão sistemática de McGowan e colaboradores (2015) encontrou, na maior parte dos estudos, associação entre habilidades culinárias e mais consumo de frutas e hortaliças e menor consumo de alimentos de conveniência. Ao utilizar um instrumento para avaliar confiança no desempenho de habilidades culinárias selecionadas com base nas recomendações do GAPB, Martins e colaboradores (2020) encontrou relação inversa entre as habilidades culinárias de pais de escolares e o consumo de AUP pelas crianças.

Horning e colaboradores (2017) em estudo com pais de crianças de 8 a 12 anos, apontam que a compra de AUP se deve principalmente à falta de tempo e às preferências familiares. Cinco, das seis razões mencionadas como motivo da compra, estão associadas à baixa autoeficácia culinária e a pouca capacidade de planejamento alimentar dos pais. O construto de autoeficácia, desenvolvido por Bandura na Teoria Cognitiva Social, tem sido largamente utilizado em estudos sobre mudança de comportamento alimentar e tem sido bem aceito como um indicador de processo de mudança (GLANZ; RIMER, VISWANATH, 2008).

Brasington e colaboradores (2021) ao avaliar o uso de produtos de conveniência, como caldos, molhos e marinadas prontos para consumo, por adultos na Austrália, encontraram que as pessoas adeptas ao uso destes produtos apresentam menores escores de confiança e de criatividade para cozinhar, reforçando que o consumo de hortaliças pode ser incentivado ao adotar estratégias para suprir essa lacuna de habilidadesculinária.

Os estudos de McGowan e colaboradores (2015) e Lavelle e colaboradores (2017) apontaram para a necessidade de diferenciar os construtos de *cooking skills* e de *food skills*. Este último inclui componentes da culinária doméstica que não são estritamente relacionados ao ato de cozinhar, como o planejamento de compras, comportamento durante as compras como a leitura de rótulos, as decisões e a frequência de planejamento dos cardápios, práticas de higiene, escolhas alimentares pautadas pela saúde, conhecimentos de nutrição, orçamento para

compras, controle de estoque de alimentos, responsabilidade de compras e para cozinhar, entre outros.

O conceito de *food literacy* é cunhado com foco no conhecimento dos indivíduos. De acordo com ele, indivíduos “letrados em alimentos” apresentam mais condições para adaptar sua alimentação frente a mudanças provocadas pelos modos de vida contemporâneos (VIDGEN; GALLEGOS, 2014). O modelo conceitual elaborado por Perry e colaboradores (2017), incorpora outras contribuições e reconhece que a tomada de decisão sobre alimentação ocorre na interseção de dois conjuntos de fatores: aqueles intrínsecos ao indivíduo, como habilidades culinárias, conhecimentos sobre alimentação e nutrição, autoeficácia e confiança; e os fatores extrínsecos, como determinantes sociais, sistemas alimentares, infraestrutura, entre outros.

Buscando aprofundar o conceito de habilidades culinárias, Oliveira (2018) elaborou um mapa conceitual, no qual enriquece as principais dimensões já mapeadas deste conceito, apontando três eixos de influências para o desenvolvimento de habilidades culinárias: arranjo familiar, com destaque para características como tamanho, renda, escolaridade e cooperatividade entre as pessoas das famílias (MILLS et al., 2017; LAVELLE et al., 2017); experiência em culinária, que pode ser oriunda de diferentes fontes de aprendizado, como transmissão geracional, vivências e grau de exposição, com destaque para a exposição a mãe que cozinha e atividades formais de ensino (LYON et al., 2011; LAVELLE et al., 2016a; LAVELLE et al., 2019); e as características pessoais, como gênero, idade, organização do tempo e interesse (MCLAUGHLIN; TARASUK; KREIGER, 2003; SHORT, 2006; BRUNNER et al., 2010; MONSIVAIS et al., 2014; LAVELLE et al., 2016a), com destaque para a confiança (CARAHER et al., 1999; DA ROCHA LEAL et al., 2011; MARTINS, 2017; JOMORI et al., 2018).

Em revisão sistemática, já citada anteriormente, cujo objetivo era avaliar criticamente medidas utilizadas para aferir algum componente de *cooking skills* ou de *food skills* em adultos, McGowan e colaboradores (2015) encontraram 26 artigos produzidos entre 1998 e 2013. Destes, 11 eram estudos transversais, 11 estudos mediram habilidade culinária como desfecho de uma intervenção e quatro eram estudos qualitativos sobre os componentes do conceito de habilidades culinárias.

Os componentes mais frequentemente avaliados pelos estudos foram: tipos de refeições realizadas; técnicas e frequência de preparo de alimentos; confiança em cozinhar ou habilidades culinárias específicas; planejamento das compras e lista de compras; atitudes relacionadas à culinária (prazer, satisfação, confiança, atitude positiva, percepções etc.) e diversão (alegria e

criatividade) ao cozinhar; comportamentos no momento da compra de alimentos; escolhas alimentares; comportamento para planejar cardápios e refeições; práticas de higiene e segurança do alimento; conhecimentos de nutrição; consciência em saúde e confiança para escolher alimentos e para alimentar outros; orçamento para alimentação (como, por exemplo, comparar preços e utilizar descontos); barreiras para cozinhar e para escolher alimentos; utilização de receitas e confiança em seguir a receita; práticas alimentares; complexidade de preparações alimentares; controle da compra e do estoque de alimentos (para uma semana, para um mês); e fontes de aprendizado sobre culinária. Os locais dos estudos foram Reino Unido, Suíça, Estados Unidos da América, Canadá, Austrália e Inglaterra/França. O público de interesse foi composto por homens e mulheres entre 16 e 74 anos (McGOWAN et al. 2015).

Dentre os 26 estudos, somente sete, publicados entre 2004 e 2013, apresentavam o referencial teórico que havia subsidiado a abordagem de habilidades culinárias. Um relatou a Teoria Cognitiva Social para medidas de autoeficácia relacionadas a controle da compra e estoque de alimentos e decisão sobre opções para alimentação da família (comer em restaurante, comer em lanchonete tipo *fast food*, pedir entrega em domicílio, cozinhar em casa etc); cinco reportaram a teoria para desenhar o conteúdo da intervenção; e um estudo qualitativo relatou que nenhuma das teorias consultadas contemplava adequadamente a aquisição de habilidades culinárias. Na compreensão dos autores, havia uma lacuna de referencial teórico para a construção de medidas de habilidades culinárias e habilidades alimentares (McGOWAN et al. 2015).

As avaliações psicométricas foram reportadas em 12 artigos, sendo que dois relatavam especificamente o desenvolvimento de escalas para mensurar habilidades culinárias. A mesma escala foi utilizada em três estudos do mesmo grupo de pesquisa. Os demais utilizaram diferentes escalas, itens e termos, porém foi possível identificar alguns componentes que se repetiam. Os autores relataram dificuldade para encontrar evidências entre os testes psicométricos das escalas utilizadas. Os principais desfechos analisados foram relativos a padrão de consumo e escolhas alimentares (McGOWAN et al. 2015).

As principais conclusões desta revisão apontam para a necessidade de estudos que tenham como objetivo específico a construção de instrumentos, baseada em teorias, bem como daqueles voltados à sua avaliação psicométrica. Uma abordagem mais ampla de habilidades culinárias, que incorpore o ambiente ou o contexto, parece necessária para incluir determinantes sociais, psicológicos e econômicos, encontrados como principais desafios para manter as mudanças alimentares em longo prazo, entre eles, a falta de tempo, a carência alimentar e as preferências familiares. O estudo de fatores externos como recursos das pessoas para transportar

e armazenar alimentos, acesso a equipamentos e utensílios, recursos financeiros, entre outros também não tem sido devidamente explorado. Por fim, o artigo valoriza a necessidade de avaliação das habilidades culinárias em escala populacional a fim de direcionar políticas públicas adequadas para lidar com as barreiras, individuais e coletivas, percebidas para a culinária doméstica (McGOWAN et al. 2015).

Com base no construto de habilidades culinárias, Lavelle e colaboradores (2016), em estudo na Irlanda do Norte, desenvolveram um instrumento com 47 itens sobre habilidades culinárias, práticas alimentares, criatividade e segurança alimentar. Foram avaliadas a validade de conteúdo e a consistência interna. Após este estudo, Lavelle, em cooperação com McGowan e outros autores (2017), desenvolveram e validaram as escalas de “*Cooking Skills Scale*” e “*Food Skills Scale*”, com 14 e 19 perguntas, respectivamente.

Foram identificados dois estudos brasileiros alinhados ao construto de habilidades culinárias. Martins, com base em sua tese sobre habilidades culinárias de pais de escolares brasileiros, construiu o Índice de Habilidades Culinárias (MARTINS et al., 2019). O índice mede, de zero a cem, o grau de confiança em executar dez habilidades culinárias consideradas como facilitadoras para a implantação das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Jomori e colaboradores (2017) realizaram uma adaptação transcultural do instrumento proposto por Condrasky e colaboradores (2011), e construíram o “Questionário Brasileiro de Habilidades Culinárias e Consumo Alimentar Saudável” em pesquisa com estudantes universitários brasileiros. O instrumento tem 39 perguntas fechadas sobre disponibilidade e acessibilidade de frutas, legumes e verduras (FLV), atitude culinária, comportamento culinário em casa; comportamento culinário fora de casa, autoeficácia culinária, autoeficácia para o uso de frutas e hortaliças, autoeficácia para consumo de frutas e hortaliças e conhecimentos culinários. Foi avaliada a validade de construto e a consistência interna. Em publicação mais recente, o grupo apresenta os resultados referentes ao processo de adaptação transcultural, realizado para aplicar o instrumento no Brasil, encontrando baixa consistência interna em duas das escolas e apontando para a complexidade do conceito de habilidades culinárias (JOMORI et al. 2021).

Foram identificados também, outros instrumentos para mensurar construtos afins à culinária doméstica, como no caso do instrumento *Food Choice Questionnaire* (MARKOVINA et al., 2015), que explora os motivos das escolhas alimentares, ou do instrumento *Home Cook-ER*, um instrumento em formato inventário, desenvolvido para avaliar o ambiente de culinária doméstica (SCHÖNBERG et al., 2020).

1.2.2 Food agency

Para Trubek e colaboradores, “*cooking is not only a complex, embodied, contextual process, but because of its nature as a social practice creates outcomes beyond the mere incidence of a finished meal*” (2017, p.300). Ao cunhar o constructo teórico *food agency*, os autores estabelecem uma abordagem transdisciplinar para a culinária doméstica, incorporando conceitos da antropologia, sociologia, psicologia e saúde coletiva, que considera a culinária como uma habilidade prática relacionada/condicionada por contextos sociais e culturais, para além de um conjunto de habilidades mecânicas e individuais.

O determinismo das estruturas sociais sobre a ação humana já vem sendo questionado há algumas décadas pela economia, antropologia e sociologia. O conceito de “*agency*” e a teoria da agência humana buscam explicitar a interação entre indivíduo e sociedade. A autonomia individual não está desvinculada das construções culturais. Para Sen (2000), os agentes promovem mudanças em seu meio com base nas relações construídas com as estruturas sociais. Para Giddens (1984), os atores possuem reflexividade, conhecimento e capacidade para lidar com as questões da vida.

De acordo com a Teoria Cognitiva Social de Bandura, as pessoas não são somente produto das circunstâncias de vida, mas, por meio do autodesenvolvimento, adaptação e capacidade de mudança também influenciam as situações de vida e definem diferentes modos de viver a vida (BANDURA, 2001; BANDURA; AZZY; POLIDORO, 2008).

Incorporando o conceito de agência humana às questões relativas à culinária doméstica, Trubek e colaboradores (2017) apresentam o conceito de *food agency* como sendo a capacidade de a pessoa, em dado contexto e ambiente, praticar a culinária doméstica no cotidiano, considerando desde o planejamento até o consumo das refeições. É ser ou estar empoderado para agir de acordo com as oportunidades e as circunstâncias de um ambiente para preparar refeições (WOLFSON et al., 2017). O conceito busca abarcar a interação entre oportunidade e circunstância, expressando a mediação dinâmica entre desejos internos e realidade externa, dado que em uma percepção ampla, “*agência se refere à capacidade de agir mediada socioculturalmente*” (p.301), isto é, o ator sempre tem potencial para agir, ainda que, em alguns contextos haja impedimentos para esta ação. Esta perspectiva baseia-se no construto de autoeficácia empregado por Bandura, o qual pode ser definido como “*uma ponte entre o conhecimento do agente e suas ações, a diferença entre capacidade e realização*” (p.302). Sob

ela, são os processos cognitivos empregados pelo agente para interagir com os ambientes, que o situam como produto e produtor do sistema social.

O conceito ancora-se em quatro dimensões: autopercepção das habilidades culinárias; atitude em relação à comida e à culinária; crenças de autoeficácia alimentar; e experiência individual em relação a fatores sociais. Assim, este conceito busca captar a dinâmica interação entre indivíduos, habilidades e contextos; as pequenas decisões e compromissos que ativam ou impedem as habilidades individuais para agir, no caso, cozinhar todos os dias. Os autores estão mais, ou principalmente, interessados nos processos desenvolvidos pelas pessoas para cozinhar do que no produto em si. Os processos irão demarcar a complexidade da culinária doméstica, dado que as diferentes formas como as pessoas lidam com os processos expressam as estratégias para articular ambiente-intenção-ação. Concordando com Short (2006), apontam que cozinhar não é simples ou objetivo nem uma decisão *a priori*; cozinhar é um ato contexto-dependente que emerge das circunstâncias. Os resultados de seus estudos no contexto norte-americano mostram que a decisão de cozinhar diariamente está relacionada a uma postura ativa e protagonista diante da vida e de suas ações no mundo, ao contrário de permanecer somente como um consumidor passivo e adotar as soluções mais convenientes como utilizar alimentos prontos para consumo.

Assim, o conceito de *food agency*, que podemos traduzir como agência humana para cozinhar refeições em casa, amplia a abordagem de culinária doméstica pautada em habilidades técnicas, incorporando as relações construídas em diferentes ambientes, porém ainda se restringe às estratégias individuais desenvolvidas pelas pessoas para cozinhar em casa.

Lahne, Wolfson e Trubek (2017) desenvolveram um instrumento para aferir o construto de *food agency*, denominada *Cooking and Food Provisioning Action Scale* (CAFPAS). A escala é composta por 28 itens em três subescalas: 13 itens sobre autoeficácia alimentar, que compreendem autopercepção das habilidades para cozinhar e abastecer a casa; 10 itens sobre atitude alimentar, que abrangem atitudes relacionadas aos alimentos e a culinária; e 05 itens sobre estrutura, que analisam a influência de barreiras não alimentares sobre o abastecimento de alimentos da casa. Foi avaliada a validade de construto e o escore CAFPAS foi capaz de prever o preparo de refeições por uma semana.

Em estudo recente com base no construto de *food agency*, Pope e colaboradores (2021), ao avaliar o impacto de um estudo de intervenção para estudantes universitários, no qual um grupo participou ativamente de vivências culinária e outro grupo recebeu em casa kit de alimentos para o preparo de refeições, perceberam fortalecimento da prática da culinária, porém sem impacto na qualidade da alimentação.

1.2.3 Autonomia culinária

A análise das abordagens até aqui apresentadas permite sugerir que a culinária doméstica precisa ser compreendida com base em um campo interdisciplinar. Percebe-se uma tensão entre as macroteorizações e microteorizações ou, definindo melhor, entre o papel desempenhado pelo ambiente e suas estruturas sociais e o empoderamento individual para agir.

O constructo teórico proposto por Oliveira (2018) traz alguns avanços teóricos sobre o grau de complexidade desta prática no mundo contemporâneo, assim como as possibilidades de relações que podem ser construídas entre a agência humana, as políticas públicas desenvolvidas para o bem-estar social, na perspectiva do desenvolvimento humano, e os valores e significados das práticas sociais ao longo dos tempos. Assim, para a autora, autonomia culinária é:

“a capacidade de pensar, decidir e agir para cozinhar refeições em casa, usando majoritariamente alimentos *in natura* e minimamente processados, em interação com relações interpessoais, do ambiente, dos valores culturais, do acesso a oportunidades e da garantia de direitos” (OLIVEIRA, 2018, p.114).

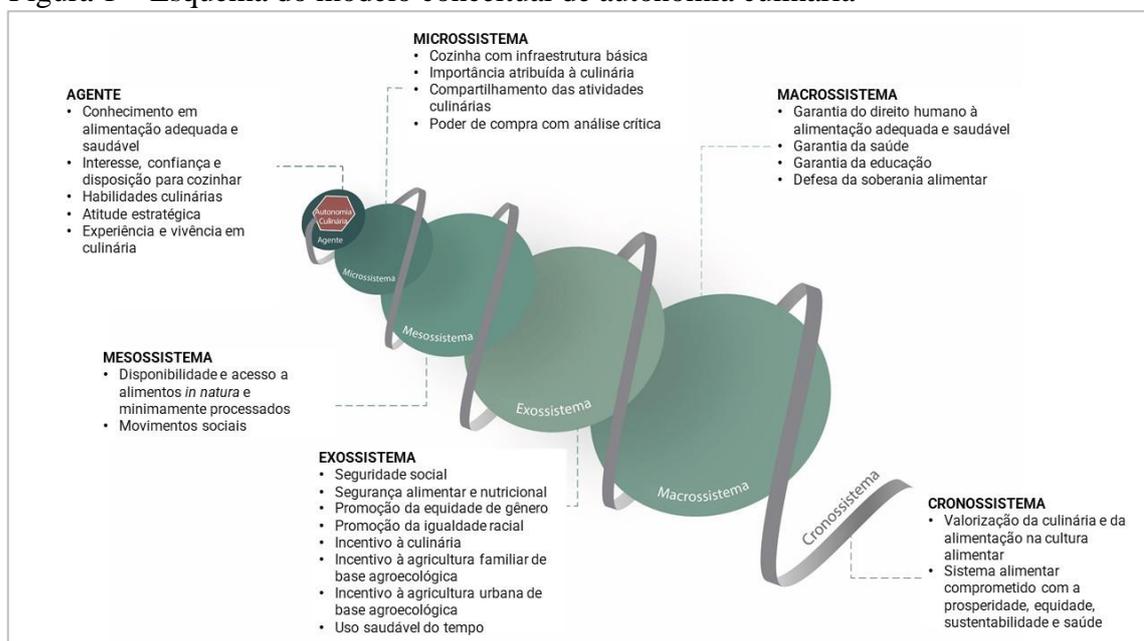
A ideia de autonomia implícita no conceito é a da abordagem comunitária ou construtivista, isto é, uma autonomia que considera o indivíduo em relação à sociedade, o qual define suas regras com base em autodeterminação, racionalidade e conteúdo moral, mas também com respeito aos pactos necessários ao relacionamento humano (BERG et al., 2001; MACLEAN, 2014). Sen (2000) acrescenta a ideia fundamental de que a autonomia individual estará fortemente condicionada pela liberdade humana, a qual depende de determinantes sociais e econômicos e de direitos civis. Para o autor, muito além da riqueza e renda, a possibilidade dos indivíduos em ajudar seus semelhantes, e ainda, em influenciar o mundo, é definidora do desenvolvimento.

O poder do agente em realizar esta prática será mediado por um espectro de componentes que articulam pessoa, processo, contexto e tempo (BRONFENBRENNER, 2000). Tendo como base os estudos sobre as influências ambientais e sociais para o desenvolvimento infantil, a teoria desenvolvida pelo autor, denominada Teoria Ecológica de Sistemas ou Teoria Ecológica do Desenvolvimento, representa uma inovação na área de psicologia e para as áreas da saúde. O autor apresenta cinco sistemas relacionados ao desenvolvimento individual: microssistema, sistema mais próximo do indivíduo que envolve as relações construídas com a família, a escola e a comunidade; mesossistema, que abrange os vínculos construídos entre os

componentes do microsistema; exossistema, que incorpora os contextos de construção dos vínculos como educacional, de saúde, religioso, de comunicação etc.; macrosistema, que representa os valores da sociedade em termos culturais, políticos, econômicos e sociais; e por fim, o cronossistema, representando o momento histórico da sociedade em que vive o indivíduo (MARTINS; SZYMANSKI, 2004).

Assim, incorporando o conceito de autonomia culinária à Teoria Ecológica de Sistemas, o modelo conceitual de autonomia culinária (MCAC), desenvolvido por Oliveira (2018) é representado graficamente da seguinte forma (Figura 1):

Figura 1 – Esquema do modelo conceitual de autonomia culinária



Fonte: OLIVEIRA, 2018, p.99.

A utilização desta teoria permitiu a articulação entre pessoa, processo, contexto e tempo, deixando mais claro no modelo teórico o papel dos diferentes atores, considerando desde o agente até as influências do tempo em que se vive. Cabe ressaltar ainda, que no MCAC, a autora optou por incluir somente os componentes que contribuem de forma positiva para a autonomia culinária como, por exemplo, “compartilhamento das atividades culinárias”, “promoção da equidade de gênero” e “sistema alimentar comprometido com a prosperidade, equidade, sustentabilidade e saúde”.

Ressalta-se a perspectiva espiralada do cronossistema, que objetiva expressar uma intensa interação desse sistema com os demais, assim como a interdependência sistêmica. Percebe-se, ainda, que avanços e retrocessos são possíveis. Não há uma linearidade garantida. Há sim, um dinamismo entre componentes mais estruturais e componentes mais específicos dos

agentes. Neste modelo conceitual, são apresentados os componentes que contribuem para a construção da autonomia culinária de acordo com os sistemas propostos pela teoria.

O cronossistema é um sistema dinâmico, cujos componentes perpassam por todos os outros sistemas, influenciando desde os componentes mais amplos até os componentes específicos do agente. Foram incluídos aqui os componentes do desenvolvimento como processo de expansão das liberdades reais com que as pessoas convivem; a valorização da culinária e da alimentação nas práticas sociais; e o sistema alimentar comprometido com a equidade, a sustentabilidade e a saúde.

O macrossistema, um sistema dos valores culturais e políticos que compreende direitos humanos básicos como a garantia da saúde, entendida como preservação do bem-estar físico, mental e social; e garantia da educação, concretizada pela vivência de experiências que possibilitem o desenvolvimento das capacidades físicas e cognitivas necessárias à socialização. Também estão presentes neste sistema componentes mais específicos de direitos humanos, como o direito à alimentação adequada e saudável, que trata do acesso regular, permanente e irrestrito a alimentos seguros e saudáveis sem comprometer outros aspectos da vida; e o direito à soberania alimentar do país, isto é, a defesa do direito dos povos de decidir sobre que alimentos produzir e consumir.

O exossistema é responsável por identificar os diferentes contextos em que as práticas acontecem. No modelo, abrange uma série de políticas públicas com efeitos extremamente favoráveis à autonomia culinária, como a seguridade social, a promoção da equidade de gênero e da igualdade racial, o incentivo à agricultura familiar e à agricultura urbana de base agroecológica, a segurança alimentar e nutricional e, mais especificamente, o incentivo à culinária. Além desses, o uso saudável do tempo também foi considerado um componente de contexto, considerando que políticas públicas de mobilidade urbana, por exemplo, podem contribuir para esse aspecto de forma coletiva.

No mesossistema ocorrem as interações entre os microsistemas. Ele prevê uma participação direta dos agentes em espaços e ações coletivas que, na perspectiva da autonomia culinária, terão como objetivo ampliar a oferta e as possibilidades de acesso aos alimentos *in natura* ou minimamente processados; gerar melhores ambientes públicos como, por exemplo, a regulamentação de cantinas escolares e, também, ampliar o acesso à informação de qualidade, como, por exemplo, de rotulagem alimentar.

O microsistema, que é o mais próximo do indivíduo, incorpora componentes próprios da culinária doméstica, como a infraestrutura da cozinha, os valores e significados atribuídos à

culinária pela família, a organização da família para as atividades culinárias, o poder de compra com análise crítica e o plantio e a produção de alimentos em nível doméstico.

Este modelo prevê ainda, além da abordagem sistêmica, a identificação das características do agente com base nos conceitos de agência humana e *food agency*, abarcando os componentes: conhecimento sobre alimentação adequada e saudável; interesse, confiança e disposição para cozinhar; graus de habilidades culinárias, considerando conhecimento, planejamento de compras e de cardápio, criatividade, uso de técnicas mecânicas e dos sentidos corporais; atitude para lidar com os desafios para cozinhar no cotidiano; e as experiências e vivências com a prática culinária.

Assim, este estudo apoia-se na premissa de que a autonomia culinária se expressa por meio das relações que os indivíduos estabelecem em diferentes contextos e esferas da vida entre si e entre as estruturas sociais. A autonomia culinária pode ser do indivíduo, da família, da comunidade, do país e até global, assumindo um gradiente do individual ao coletivo. Neste sentido, a autonomia culinária será potencializada por situações em que o indivíduo se sentir confiante para cozinhar, a família for capaz de dividir tarefas, houver disponibilidade de alimentos *in natura* ou minimamente processados no bairro e no domicílio, a soberania alimentar do país estiver fortalecida e o sistema alimentar for mais sustentável. A autonomia culinária dos indivíduos será potencializada ou limitada em função de estruturas sociais que favoreçam ou dificultem esta prática (OLIVEIRA, 2018).

1.3 Desenvolvimento e uso de instrumentos de aferição

O estudo dos determinantes sociais dos processos saúde-doença indica que a tomada de decisões relativas ao cuidado em saúde precisa considerar a interdependência dos fatores intrínsecos ao indivíduo e fatores extrínsecos como condições sociais, ambientais, econômicas entre outros (BRASIL, 2008). Um desafio considerável nas pesquisas em saúde tem sido encontrar caminhos para quantificar fenômenos particulares e subjetivos. O interesse em medir é um dos objetivos mais comuns em pesquisas da natureza, social e das ciências humanas. Esse é um processo que requer rigor científico e a discussão de aspectos éticos, pois as classificações oriundas destes estudos poderão orientar decisões sobre o cuidado individual em saúde, bem como protocolos de tratamento, desenhos de intervenções e até a formulação de programas e políticas de saúde (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015).

No campo das ciências sociais, a psicometria tem se constituído como especialidade importante para medir fenômenos psicológicos e sociais. As medidas de sensações e habilidades

intelectuais já são largamente utilizadas em estudos nas áreas de Educação e Psicologia, sendo o procedimento mais adotado a elaboração de questionários que buscam medir as variáveis de interesse que compõem o constructo teórico. Os conceitos e métodos psicométricos irão garantir a adequação dos instrumentos adotados e a qualidade dos resultados encontrados (DeVELLIS, 2017).

Deve-se avaliar com cuidado as limitações de instrumentos já existentes antes de iniciar a construção de um novo instrumento. Uma tendência comum é descartar os instrumentos já existentes, exaltando seus defeitos ou limitações. É preciso ter clareza e uma justificativa consistente que um instrumento já existente não atende aos objetivos do estudo. O processo para a construção de um novo instrumento é bastante complexo e perde-se a possibilidade de comparação dos resultados com estudos já realizados. Também é de fundamental importância a definição dos objetivos do instrumento e da população a quem ele se dirige (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015).

As principais etapas de construção de instrumentos são a explicitação do modelo conceitual e suas respectivas dimensões; definição de itens que expressam estes conceitos; seleção de itens para a versão inicial dos questionários (protótipos); formulação de perguntas, escalas de resposta e sistema de escores; validação de conteúdo; pré-teste; avaliação das características psicométricas do protótipo; elaboração da versão final do instrumento; e estudos de corroboração (REICHENHEIM; MORAES, 2002; REICHENHEIM; MORAES, 2013).

A primeira etapa, explicitação do modelo conceitual e das respectivas dimensões que compõem o construto de interesse, requer uma imersão na teoria. Glanz, Rimer e Viswanath (2008), em seu livro sobre os comportamentos de saúde e a educação em saúde, exploram os constructos de teoria, pesquisa e prática, apontando a dinâmica de suas interações. A prática é o lugar de testar, experimentar e fazer avançar a teoria. A teoria se estrutura em leis, conceitos e constructos que podem ser medidos na prática por meio das variáveis. A definição dos constructos mostra-se fundamental para construir a melhor forma de medir.

Este mapeamento teórico possibilitará a segunda etapa que é a identificação e seleção de itens que representem as dimensões a estudar. A revisão bibliográfica que identificou a insuficiência dos instrumentos anteriores pode ser retomada a fim de identificar os constructos teóricos a serem desdobrados em itens e evitar o retrabalho construindo itens e escalas que já existem. Além da literatura, há outras fontes para a construção de novos itens como a própria prática, métodos qualitativos desenvolvidos com a população-alvo como grupos focais, consulta a especialistas e até alguns bancos digitais ou plataformas que funcionam por colaboração de pares (REICHENHEIM; MORAES, 2002).

Em seguida, procede-se à seleção de itens para a versão inicial dos questionários (protótipos). As escalas podem ser compostas até mesmo por um só item, mas, em geral, incluem vários itens. Nestes casos, é fundamental pensar na relevância, na abrangência, na coerência interna e na quantidade dos itens. A quantidade não deve ser um definidor dos itens a serem incluídos ou não, mas é preciso considerar que instrumentos longos demandam um processo de aplicação mais complexo. De forma geral, há dois modelos básicos de aferição de itens: categórico e dimensional. No modelo categórico, os eventos aferidos são classificados em categorias “excludentes” e, no modelo dimensional, os fenômenos são medidos de acordo com a intensidade de presença. As escalas podem ser unidimensionais ou multidimensionais em função do construto teórico adotado (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015).

De acordo com Babbie (1990), cientistas nunca coletam dados, eles criam dados. Para o autor, a realidade é tão imponderável, que os instrumentos criados para mensurá-la são capazes somente de responder às questões colocadas pelos pesquisadores e, em última análise, se os instrumentos forem muito bons, haverá medidas úteis. Nessa perspectiva, é fundamental examinar a acurácia de tais medidas. Quanto à formulação de questões, o autor valoriza o conhecimento produzido e, também, o senso comum neste processo. Vale ressaltar alguns aspectos a serem considerados, tais como: podem estar no formato de pergunta ou de afirmativas e usar ambos os formatos pode dar mais flexibilidade ao questionário; podem ser perguntas fechadas, isto é, com opções de resposta previamente definidas pelo pesquisador de forma ampla o suficiente para abranger diferentes opiniões, ou abertas, as quais deixam o respondente mais livre, porém necessitarão de categorização posterior; as questões devem ser suficientemente claras, precisas e sem ambiguidade, de forma a não gerar dúvidas nos respondentes; devem ser evitadas perguntas que mesclam duas ou mais questões, pois o respondente pode ter respostas diferentes para cada uma delas; as perguntas devem estar adequadas à capacidade de resposta das pessoas, que pode ser afetada por aspectos como memória, conhecimento limitado sobre o tema, dificuldade de precisar informações muito técnicas ou específicas; as questões propostas devem ser relevantes para a maior parte dos respondentes, caso contrário, podem ter dificuldade em pensar sobre o assunto ou podem responder de forma descompromissada; usar itens curtos é uma forma de evitar questões dúbias e pouco precisas; evitar formular perguntas baseadas em sentenças negativas, pois as pessoas tendem a não perceber o sentido negativo gerando interpretação duvidosa das respostas; e, por fim, evitar perguntas que expressem julgamentos de valor por parte do pesquisador ou com viés positivo ou negativo em relação a alguma celebridade ou instituição (BABBIE, 1990).

A discussão sobre as opções de resposta está diretamente relacionada ao sistema de escores, que, em última análise, será o responsável por discriminar as medidas realizadas. As respostas podem ser escalonadas de diferentes formas: nominais, ordenadas, por intervalo e por razão. Categorizar uma variável que é contínua requer atenção. A categorização após a coleta de dados, de acordo com os valores que aparecem nas respostas, pode ser mais eficiente. No entanto, é necessário perceber que essa conduta pode afetar a validade e/ou comparabilidade externa (invariância). A interpretação de variáveis contínuas também pode ocorrer de várias maneiras, como a escala visual analógica, escalas adjetivais, escalas de face e escalas Likert. Uma grande polêmica refere-se à definição dos polos. A escala Likert deve ter polos antagônicos enquanto as escalas unipolares partem da ausência do atributo para a presença em diferentes graus. Dependendo da variável pode ser bastante complexo diferenciar entre ausência ou oposição do atributo (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015).

O formato do questionário e o método de administração podem ser tão ou mais importantes quanto à formulação de questões. O questionário pode ser apresentado na forma impressa ou em meio digital. Em ambos os formatos, um desenho inadequado do questionário pode levar os respondentes a perder questões, confundi-los sobre a natureza das informações e, em consequência, resultar no abandono do questionário.

Uma regra geral é manter uma padronização do texto, com espaço adequado entre as questões e entre as questões e as opções de respostas. A matriz de questões pode ser utilizada quando as opções de resposta são as mesmas. Quer seja impresso ou virtual, quando as pessoas sentem que o questionário apresenta um bom encadeamento e que podem responder com certa agilidade, aumentam as chances de elas o responderem na íntegra. Em alguns questionários eletrônicos, é apresentado ao respondente como está seu andamento em relação ao todo por meio da indicação do número de questões já respondidas e ainda a responder. Algumas questões serão específicas para algumas pessoas e, nestes casos, o questionário deve informar isso de forma clara, evitando a confusão do respondente ou perguntas em branco. O questionário em formato digital apresenta a vantagem de programar esses “pulos”, acelerando a resposta e gerando menos confusão (BABBIE, 1990).

Igualmente importante é o encadeamento dos itens na organização do questionário. Questões iniciais podem influenciar respostas posteriores. A solução mais segura é o bom senso. Construir mais de uma versão com ordens diferentes para serem analisadas no pré-teste pode ser uma solução interessante. A ordem também poderá variar se os questionários são autoaplicados ou aplicados pelo entrevistador. As instruções ao longo do questionário são fundamentais. Podem ser introdutórias ao questionário, podem iniciar os blocos de

escalas/respostas e podem ser específicas para algumas questões. Algumas instruções são específicas para o entrevistador, quando é o caso (BABBIE, 1990).

O método de aplicação do instrumento pode ser por entrevista face a face, entrevista por telefone, autopreenchimento com acompanhamento de um membro da equipe de pesquisa ou autopreenchimento à distância. Após a popularização do *smartphone*, se multiplicam as alternativas ao envio por email, que podem ocorrer pela disponibilização de links de acesso a formulários eletrônicos por sítios eletrônicos, aplicativos e redes sociais. White, Armstrong e Saracci (2008) apresentam uma extensa comparação entre entrevistas face a face, entrevistas por telefone e envio por e-mail quanto às possibilidades de obter amostra representativa, aspectos de conteúdo e de formato do questionário, chances de obter respostas acuradas e completas, características cognitivas e preferências do respondente e questões práticas. Os autores sistematizam as vantagens e desvantagens entre os métodos e concluem que a melhor escolha dependerá dos objetivos e do tipo de estudo, do suporte financeiro disponível e do perfil e localização dos respondentes.

O processo de validação de conteúdo dos itens irá avaliar se o instrumento elaborado é capaz de informar sobre os aspectos mais significativos do fenômeno em estudo. É realizado por meio da análise de especialistas que apresentam domínio teórico ou experiência prática sobre o assunto, sendo considerado um pré-requisito mínimo para a aceitação de um novo instrumento. Esse processo também permite selecionar os itens mais adequados ao modelo teórico, sendo previsto disponibilizar mais opções de itens que poderão ser revistos ou descartados após o julgamento dos especialistas. De acordo com Pinheiro, Farias e Abe-Lima (2013), o painel de especialistas pode ser acionado quando um novo domínio de pesquisa está sendo estabelecido e as informações compiladas sobre o assunto são escassas; quando é necessária uma etapa de calibração ou validação de um novo instrumento ou procedimentos de pesquisa; ou em etapa anterior ao estudo piloto, para avaliar o procedimento ou instrumento a ser utilizado na coleta de dados. Um dos principais desafios é selecionar um conjunto de itens suficiente para garantir a validade de conteúdo sem tornar o instrumento demasiadamente extenso. A realização do pré-teste embasará a tomada de decisões sobre este e outros aspectos como a clareza do instrumento e a adequação da linguagem à população de interesse.

Após algumas jornadas de pré-teste e definição de uma versão mais avançada do instrumento, estudos de médio e grande porte poderão informar sobre a confiabilidade das medidas.

As medidas de confiabilidade dos resultados encontrados com a aplicação do instrumento são utilizadas para avaliar se diferentes resultados estão realmente relacionados à

variabilidade do fenômeno entre os indivíduos ou se houve erro de medida. A confiabilidade não é uma propriedade inerente ao instrumento, mas sim relativa à aplicação do instrumento, em determinado grupo e em certo contexto. Essas medidas visam demonstrar a confiabilidade do instrumento quando aplicado em determinada amostra e se os resultados poderiam ser inferidos para populações semelhantes. Assim, quanto mais heterogênea for a população estudada, mais chances de os resultados serem confiáveis quando o instrumento for aplicado a diferentes grupos. A confiabilidade é expressa por uma variação entre zero e um, em que zero indica “ausência de confiabilidade” e um indica “confiabilidade perfeita”. As principais medidas sugeridas são a consistência interna, que avalia correlação entre os itens de uma escala; a confiabilidade interobservador, que consiste no grau de concordância de resultados quando diferentes observadores aplicam o instrumento no mesmo momento; a confiabilidade intraobservador, que mede a concordância entre os resultados obtidos pelo mesmo observador em momentos diferentes; e o teste-reteste que, avalia a confiabilidade das medidas por meio da aplicação do instrumento com o mesmo grupo em dois momentos diferentes, sendo recomendado um intervalo de 10 a 14 dias e a aplicação pelo mesmo observador. Cabe mencionar que cada um desses métodos avalia aspectos diferentes do instrumento e devem ser compreendidas como parte de um processo (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015).

Além da avaliação da confiabilidade das medidas, todo instrumento deve ser submetido à avaliação de validade. A avaliação de validade é um processo que visa a determinar com que grau de confiança é possível fazer inferências acuradas sobre as populações estudadas com base nos resultados aferidos com a aplicação de determinado instrumento, que deverá ser capaz de indicar o grau ou a intensidade do fenômeno estudado, discriminando diferenças entre os indivíduos.

Entre os estudos para avaliação de validade, em uma primeira aproximação teórica, destaca-se a validação de conteúdo, a validação de constructo e a validação de critério. A validação de conteúdo, já descrita anteriormente, é inerente ao processo de construção do instrumento e, assim como a validade de face, expressa o julgamento sobre a adequação e razoabilidade do instrumento em relação ao(s) construto(s) de interesse. A validade de face avalia se o instrumento parece avaliar os atributos desejados e a validação de conteúdo irá apontar se o instrumento está abarcando todos os conteúdos e domínios necessários e relevantes. DeVellis (2017) questiona se a validade de face pode ser considerada como método de validação, dadas suas limitações de análise. A validação de construto visa testar, empiricamente, se o instrumento é adequado para avaliar hipóteses relacionadas ao fenômeno estudado. A validação de critério consiste na avaliação do grau de eficácia do instrumento para

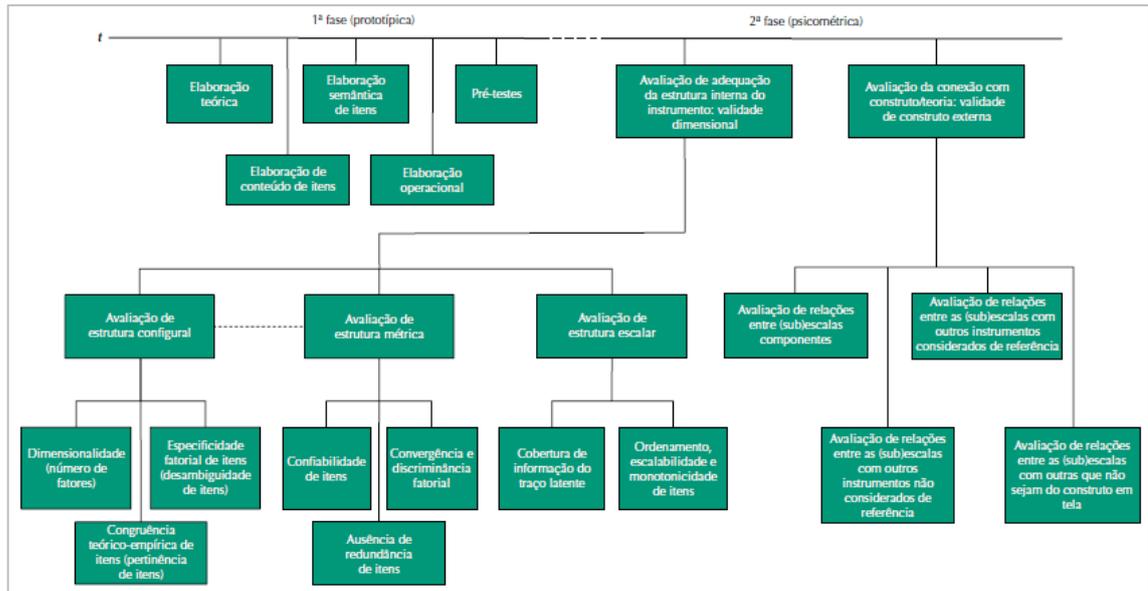
predizer uma condição ou desempenho do indivíduo. Essa última envolve a comparação entre um instrumento teste e outro, considerado de referência.

Alguns autores não julgam adequado utilizar o termo ‘tipo de validade’ por entender que validade é um conceito único. O que varia são as formas de medir. Streiner, Norman e Cairney (2015) utilizam o termo validação para se referir ao processo pelo qual o melhor teste é definido e aplicado, empregando o termo validade para os produtos obtidos com esse processo. Cabe mencionar que, na concepção desses autores, o processo de validação inclui a análise das questões éticas implicadas na utilização de determinada escala. Que tipos de implicações podem ocorrer após a classificação de indivíduos ou grupos com base na aplicação da escala? Esse efeito pode ser observado no momento de aplicação, mas também no futuro quando outros fizerem uso de tais resultados. O pesquisador deve estar atento a essas consequências.

Os estudos sobre validade em muito podem contribuir para a qualidade dos resultados obtidos em diferentes pesquisas, evitando a divulgação de conclusões espúrias. Assim, os erros de medida devem ser controlados na concepção, no desenho e na operacionalização do estudo, assim como na análise dos dados (WERNECK; ALMEIDA, 2009). O cuidado com aspectos de validade do instrumento busca garantir a adequada articulação entre os modelos teóricos explicativos do fenômeno de interesse; sucesso nos processos de redução dos conceitos, que podem ser de diferentes dimensões, em variáveis e indicadores que se expressam nos instrumentos de aferição; assim como o cuidado com a validade do estudo busca possibilitar melhor capacidade de inferência dos resultados por meio da seleção dos indivíduos que compõem ou deixam de compor a amostra de estudo; e a identificação de possíveis vieses do estudo que podem dificultar a interpretação dos resultados e devem ser apontados como limitação do estudo (REICHENHEIM; MORAES, 1998; WERNECK; ALMEIDA, 2009).

Recentemente, Reichenheim e Bastos (2021) atualizaram as fases e etapas que compõem o desenvolvimento de um instrumento propondo uma abordagem teórico-metodológica pautada em um modelo processual (Figura 2). Essa abordagem será a base teórica para o método adotado nesta tese.

Figura 2 - Modelo processual para o desenvolvimento de um instrumento novo ou de adaptação transcultural



Fonte: REICHENHEIM; BASTOS, 2021, p.5.

De acordo com os autores, é possível realizar um processo rigoroso para utilização de um instrumento já existente e validado em algum contexto, a fim de viabilizar a comparação quantitativa do fenômeno de interesse, mesmo entre grupos populacionais com características sociais e culturais diferenciadas. Esse processo apresenta vantagens em termos de avanços no conhecimento produzido sobre as questões de pesquisa investigadas e, principalmente, do próprio instrumento, que irá amadurecer em níveis de validade e confiabilidade. Um processo cuidadoso de desenvolvimento de um instrumento deve se deter em três questões iniciais: se já existe um instrumento reconhecido, bem avaliado e passível de uso com a população do estudo; se já existe um instrumento, mas esse necessita de um processo de adaptação transcultural para utilização com a população de interesse; ou se não existe instrumento adequado ao construto e, portanto, é pertinente o desenvolvimento de um novo.

O modelo processual proposto pelos autores visa atender a necessidade tanto de criação de um novo instrumento, quanto de adaptação transcultural de um instrumento já existente e está organizado em duas fases: prototípica e psicométrica. A fase prototípica, que antecede a psicométrica, descrita aqui de forma muito breve, se fundamenta nas seguintes etapas e objetivos: avaliação da teoria que embasa o construto, visando mapear o conhecimento existente sobre o fenômeno que se deseja aferir em termos de multidimensionalidade bem como do gradiente de intensidade expresso no mapa do construto (WILSON, 2005 apud REICHENHEIM; BASTOS, 2021); avaliação de conteúdo de itens, buscando selecionar e validar itens que expressem manifestações empíricas do construto de interesse em todas as suas dimensões; especificação da semântica de itens, ou seja, redigir itens capazes de expressar adequadamente a realidade dos respondentes e as partes do mapa de construto às quais os itens

estão vinculados; avaliação dos aspectos operacionais, fase em que são tomadas decisões sobre o modo de aplicação e a pertinência de cada item, frente às características da população-alvo e do cenário de aplicação do instrumento; e, por fim, a realização de jornadas de pré-testes com o objetivo de ouvir a população de interesse sobre o grau de compreensão em relação aos itens e opções de repostas, sobre possíveis impactos emocionais e sobre a forma de aplicação e condições de administração do instrumento. A depender do porte dos estudos de pré-teste, é possível realizar avaliações preliminares de confiabilidade, preparando uma transição para a etapa seguinte, a fase psicométrica. A fase psicométrica abrange uma série de estudos quantitativos a fim de confirmar as conjecturas realizadas ao longo da fase prototípica. Nessa fase devem ser avaliadas a validade dimensional, ou seja, a validade interna do instrumento expressa pela avaliação de suas estruturas métricas, escalares e configural; assim como de sua validade externa, que irá avaliar se o instrumento está realmente captando o construto de interesse, quando comparado à medidas postuladas por outros construtos (REICHENHEIM; BASTOS, 2021).

2 JUSTIFICATIVA

A promoção da alimentação adequada e saudável, por meio da culinária doméstica, vem sendo identificada como uma agenda positiva, abrangente e agregadora. Além disso, tende a ser uma estratégia com impactos positivos para o sistema alimentar, para os valores culturais e sociais envolvidos com a alimentação e para a saúde das populações, por contribuir de diferentes formas para a redução da má nutrição (CARAHER; LANG, 1999; BRASIL, 2012; BRASIL, 2014; BRASIL, 2019). A culinária como parte de intervenções em alimentação e nutrição tem se mostrado mais eficiente do que atividades tradicionais de educação alimentar e nutricional (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; RABER, 2016; REICKS; KOCHER; REEDER, 2018; GARCIA et al., 2020).

Entende-se que valorizar e fortalecer a prática culinária são estratégias consistentes para ampliar a efetividade das políticas públicas, sendo essencial direcionar o foco para a culinária doméstica, seus significados e suas especificidades (McGOWAN et al. 2015; MILLS et al., 2017). Por esse motivo, considera-se relevante e oportuno conhecer mais sobre como a culinária doméstica vem sendo praticada no mundo contemporâneo, assim como sobre seus principais determinantes, aspectos facilitadores e barreiras.

Alguns países já iniciaram o monitoramento desta prática por meio de agências governamentais ou grupos de pesquisa, visando relatar a prevalência de práticas relacionadas à culinária doméstica. Alguns inquéritos sobre saúde e/ou alimentação, com representatividade nacional, em países de alta renda, reconheceram a necessidade de incorporar módulos sobre culinária doméstica em seus questionários, embora seja pouco definido o conceito ou construto teórico de culinária que está sendo avaliado. Alguns exemplos são o *National Diet and Nutrition Survey* (NDNS, 2008/09-2009/10), no Reino Unido, processo que deu origem à iniciativa Food and You (www.food.gov.uk); o *Canadian Community Health Survey* (SLATER; MUDRYI, 2016), no Canadá; e o Nutri-Santé, na França (MEJEAN et al., 2017).

A prática da culinária doméstica dependerá de como indivíduos e sociedades se organizam em relação a vários aspectos da vida no âmbito individual e coletivo. A cozinha já foi por muitas décadas um espaço-tempo menosprezado e de submissão. Hoje, percebe-se a necessidade de reposicionar esta prática na perspectiva da autonomia e da liberdade, individual e coletiva, incentivando o papel do agente e promovendo estruturas sociais que contribuam para estabelecer novos pactos sociais (OLIVEIRA, 2018).

O construto teórico de AC elaborado por Oliveira (2018) buscou superar algumas lacunas nas abordagens conceituais anteriores sobre culinária doméstica. Ele articula, de forma

inovadora, as práticas do agente às estruturas sociais e às políticas necessárias para fortalecer a culinária doméstica. Tendo em vista a centralidade da culinária doméstica para a promoção de práticas alimentares saudáveis e a abordagem inovadora desse construto, parece-nos oportuno conhecer como ela vem se dando no contexto atual, adotando-o como referencial teórico.

Uma análise preliminar de instrumentos de aferição da prática culinária disponíveis na literatura sugere que eles não se adequam ao construto de AC, mais recente e mais abrangente que os anteriores, e apresentam as seguintes lacunas: possuem frágil fundamentação teórica, estão limitados a medir conhecimentos ou habilidades culinárias em termos individuais; desconsideram ou consideram de forma incipiente o contexto ou aspectos externos ao indivíduo; e apresentam análises psicométricas preliminares com estudos de validação realizados com população caucasiana e, na quase totalidade, de elevado nível socioeconômico. Essa análise preliminar, no entanto, carece de confirmação em uma etapa inicial de desenvolvimento de um novo instrumento, o que será objetivo da primeira vertente desta tese.

Tomando por base o MCAC, optou-se por elaborar um protótipo de instrumento capaz de aferir a autonomia culinária entre mulheres de diferentes raças e níveis socioculturais, sem necessidades especiais impostas por transtornos físicos ou mentais, com destaque para aquelas que moram com familiares ou outras pessoas. Essa escolha justifica-se por pesquisas nacionais e internacionais que continuam apontando as mulheres ainda como, quase exclusivamente, responsáveis por preparar as refeições em casa (ADAMS et al., 2015; MEJEAN et al., 2017; IBGE, 2020). Também na realidade brasileira, estudo constatou que a presença de homens na cozinha mostra-se relacionada a inclinações familiares ou ao hedonismo, não sendo, efetivamente, algo que se espera que aprendam ou que ensinem a alguém. A inserção do homem na cozinha é, em geral, para o preparo de algo que ele aprecia ou que é diferenciado da rotina doméstica. A cozinha ordinária, cotidiana, que prepara refeições para outros comerem, ainda cabe à mulher. Além disso, a cozinha doméstica, como espaço cotidiano e não remunerado de trabalho, não é disputada entre homens e mulheres, ao contrário da cozinha profissional (PENA; SARAIVA, 2019).

Neste sentido, definir que o Instrumento de Autonomia Culinária (IAC) será concebido para mulheres busca dar visibilidade a complexidade e aos desafios desse trabalho doméstico, assim como apontar a necessidade de infraestrutura, organização e planejamento para que haja comida sendo produzida diariamente no ambiente doméstico. Diante da centralidade dessa prática para as ações de promoção da alimentação adequada e saudável, no mundo contemporâneo, há o risco de aumentar a sobrecarga e a pressão sobre a mulher, a depender do arranjo familiar ou fraternal que se estabeleça no domicílio. Pretende-se ainda, reconhecendo a

segregação desse trabalho às mulheres, principalmente às mulheres pretas e pobres, alertar para a necessidade do compartilhamento dessa tarefa entre homens e mulheres de todas as raças e níveis socioeconômicos.

Pretende-se que esse instrumento contribua para identificar as potencialidades e fragilidades dos grupos estudados quanto à prática culinária doméstica. O emprego deste instrumento em estudos populacionais e os possíveis resultados advindos desta aferição podem subsidiar a implementação e a qualificação de intervenções individuais e coletivas para promoção da alimentação adequada e saudável, bem como a formulação de políticas públicas em alimentação e nutrição.

3 OBJETIVOS

3.1 Geral

Desenvolver instrumento para aferir autonomia culinária de mulheres.

3.2 Específicos

- Realizar revisão de escopo sobre instrumentos já existentes para aferir construtos relativos à culinária doméstica.
- Propor protótipo para o Instrumento de Autonomia Culinária, voltado para mulheres de diferentes raças e níveis socioculturais.

4 MÉTODOS

Os métodos adotados para atingir os objetivos propostos nesta tese se alinham ao referencial teórico-metodológico apresentado por Reichenheim e Bastos (2021), pautado no desenvolvimento processual de instrumentos para aferir construtos dimensionais.

À luz dessa abordagem teórico-metodológica o percurso para atingir os objetivos propostos nesta tese foi estruturado em duas vertentes. A primeira abarca uma revisão de escopo (ARKSEY; O'MALLEY, 2005; PETERS et al., 2015; TRICCO et al., 2018), realizada para embasar a avaliação da teoria referente aos instrumentos existentes para aferir construtos relacionados à culinária doméstica, cumprindo uma das etapas da fase prototípica proposta para o desenvolvimento de novos instrumentos. Pretendeu-se confirmar a aparente inadequação de instrumentos já existentes para aferir o construto de autonomia culinária, percebida em revisão preliminar da literatura. As questões elaboradas para orientar a revisão de escopo foram:

- Questão 1 - Que instrumentos existem para aferir construtos sobre a prática da culinária por adultos no contexto doméstico?
- Questão 2 - Quais as principais características destes instrumentos em termos de estrutura, domínio populacional e forma de aplicação?
- Questão 3 - Que etapas de desenvolvimento foram cumpridas por cada instrumento?
- Questão 4 - Que componentes do construto de autonomia culinária estão presentes nestes instrumentos?
- Questão 5 - Quais as potencialidades e as limitações encontradas no processo de desenvolvimento destes instrumentos?

A segunda vertente da tese refere-se aos métodos adotados para cumprir as demais etapas de desenvolvimento do instrumento para aferir o construto de autonomia culinária previstas para a fase prototípica do modelo processual, a saber: elaboração do mapa de construto; avaliação de conteúdo de itens; especificação semântica de itens; avaliação dos aspectos operacionais; realização de jornadas de pré-teste (REICHENHEIM; BASTOS, 2021).

Considera-se que o MCAC proposto por Oliveira (2018) se inscreve em uma perspectiva dimensional uma vez que: ele se estrutura em múltiplos níveis absolutamente interdependentes; é possível reconhecer teoricamente um gradiente de autonomia culinária, a qual pode se expressar com mais ou menos intensidade entre as pessoas; e os diferentes níveis de autonomia culinária entre as pessoas podem ser resultantes de dimensões distintas como cognitivas, comportamentais, relacionais e comunitárias. Tendo em vista a intenção de captar essa

diferença de intensidade de manifestações entre as dimensões, optamos por investir em desenvolver um instrumento multidimensional.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética do Hospital Universitário Pedro Ernesto da UERJ sob o número 78647017.2.3001.5259 (Anexo A). Todos os participantes do estudo preencheram e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndices B e C) e foram informados sobre as condições do estudo e a possibilidade de desistir da participação a qualquer momento.

Para facilitar a leitura, optou-se por apresentar, em sequência, o detalhamento da seção de métodos bem como as seções de resultados e discussão para cada vertente.

5 VERTENTE I – REVISÃO DE ESCOPO SOBRE INSTRUMENTOS PARA AFERIR CONSTRUTOS RELATIVOS À CULINÁRIA ENTRE ADULTOS NO CONTEXTO DOMÉSTICO

5.1 Métodos

Realizou-se uma revisão de escopo seguindo a metodologia proposta pelo *Joanna Briggs Institute* (JBI) para revisões de escopo (ARKSEY; O'MALLEY, 2005; PETERS et al., 2015) e pelo *Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses extension for Scoping Reviews* (PRISMA-ScR) *checklist* (TRICCO et al., 2018). De acordo com esse protocolo foram realizadas as seguintes etapas: definição dos critérios de inclusão (população, conceito e contexto); delineamento da estratégia de busca; seleção de estudos; extração de dados; e síntese de resultados.

5.1.1 Definição dos critérios de inclusão

Foram incluídos estudos empíricos, teóricos e/ou metodológicos em qualquer idioma que apresentassem o processo de desenvolvimento de instrumentos de acordo com os critérios definidos e revistos para esta revisão de escopo, conforme detalhado a seguir.

Esta revisão incluiu estudos realizados com população adulta. O papel do adulto na prática da culinária doméstica direcionada à produção diária de refeições para alimentação da família é estruturante e requer certo nível de conhecimento, habilidades práticas e funcionais e até disposição física (BURTON et al., 2017). Assim, foram incluídos estudos com adultos sem necessidades especiais e de diferentes níveis de escolaridade e renda a fim de identificar a necessidade de ajustes dos instrumentos, em termos de clareza e adequação para estes diferentes grupos populacionais. Os estudos realizados com crianças, adolescentes, idosos ou adultos com necessidades especiais, igualmente relevantes, não foram incluídos em função da necessidade de adaptação de atributos e parâmetros dos construtos teóricos para estes grupos (UTTER et al., 2016; WALLACE; LO; DEVINE, 2016; GONG et al., 2017; DEAN et al., 2021).

De acordo com a revisão sistemática de McGowan e colaboradores (2015), a culinária doméstica abrange múltiplos componentes, mas falta consenso sobre suas partes constituintes, as inter-relações entre elas e, conseqüentemente, sobre os instrumentos para sua aferição. Além disso, em função de aspectos culturais, o conceito de culinária doméstica não é compreendido da mesma forma entre diferentes países. Algumas definições consideram somente as refeições

que são preparadas em casa “a partir do zero”, isto é, quando todas as etapas de pré-preparo e de preparo são realizadas no ambiente doméstico pela própria pessoa ou grupo de moradores. Outros autores admitem que a culinária doméstica considere a utilização de alimentos pré-preparados pela indústria, que são misturados ou adicionados a outras preparações caseiras ou, ainda, somente aquecidos para consumo (MILLS et al., 2017). Sob outro prisma, a compreensão de culinária doméstica que embasa essa revisão, estrutura-se em habilidades culinárias *person-centered*, categoria que considera a complexidade do trabalho doméstico e os desafios que a pessoa enfrenta para essa prática no cotidiano; diferente da lógica de análise da culinária profissional, que avalia o desempenho de trabalhadores com base na categoria de habilidades *task-centered* (SHORT, 2003; SHORT, 2006). Nesta revisão foram incluídos estudos que compreendem a culinária doméstica com a presença ou não de alimentos pré-preparados, desde que descrevessem os construtos teóricos e informassem sobre a estrutura e as etapas de validação dos instrumentos utilizados para aferir a prática da culinária (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015; DeVELLIS, 2017; REICHENHEIM; BASTOS, 2021). Não foram incluídos instrumentos para aferir o construto de “*nutrition literacy*” em função de sua especificidade e extrema valorização do componente de conhecimento adquirido ou de acesso à informação sobre alimentação e nutrição, que não inclui aspectos relativos ao preparo de refeições (YUEN; THOMSON; GARDINER, 2018). Estudos que utilizavam questionários para avaliar propostas de intervenção ou descrever perfis populacionais, mas que não visavam a desenvolver um instrumento de aferição para culinária doméstica, não foram incluídos. Também não foram incluídos artigos que descreviam o desenvolvimento de modelos conceituais. Ao longo do processo de revisão foi realizado contato com alguns autores para solicitação de envio do artigo na íntegra ou para envio do instrumento desenvolvido, quando o mesmo não se encontrava disponível em bases de dados *online*.

O contexto doméstico foi definido em função da centralidade do incentivo à culinária doméstica na agenda de promoção da alimentação adequada e saudável (BRASIL, 2014; BRASIL, 2019) como estratégia para minimizar os impactos sobre a saúde, ambientais e culturais observados em função da substituição do consumo de alimentos *in natura* ou minimamente processados por AUP (MONTEIRO et al., 2019a). A definição de ambientes alimentares proposta por Gálvez-Espinosa (2017) também informa sobre a relevância do ambiente doméstico para a compreensão das relações entre as práticas alimentares. O estudo do ambiente doméstico permite ainda compreender fatores cognitivos, práticos, afetivos e emocionais como motivadores do preparo de refeições em casa (MAZZONETTO; DEAN; FIATES, 2020). Sob esta perspectiva, não era de interesse desta revisão incluir estudos sobre

as práticas culinárias desenvolvidas em nível profissional em ambientes comerciais ou industriais; associações entre consumo alimentar e saúde humana ou ambiental ou estudos sobre efeitos da culinária na biodisponibilidade de nutrientes.

Quanto aos tipos de fonte de estudos, esta revisão considerou somente aqueles que foram revisados por pares, com desenho de pesquisa primária, com método quantitativo ou misto, ou de pesquisa secundária como revisões sistemáticas.

5.1.2 Delineamento da estratégia de busca

As buscas eletrônicas foram feitas por meio das seguintes bases de dados: *Medline* (via Ovid), Embase, LILACS, Scopus, *Web of Science* e PsycInfo. Buscas adicionais foram conduzidas por pesquisa manual na lista de referências dos artigos selecionados, revisões relevantes ou outros documentos pertinentes.

Para a busca *online* foram definidos unitermos com base no MeSH *Terms – Medical Subject Headings* (Medline) e em levantamento dos termos utilizados nas publicações sobre o tema. As estratégias de busca foram criadas combinando-se termos com operadores booleanos e utilizando-se facilitadores de busca (aspas, símbolo de truncamento, operadores de proximidade), tendo sido adaptadas para cada base de dados. Os termos definidos para a busca combinaram conceitos relacionados à culinária doméstica (*cooking skills; cooking from scratch; cooking experience; home cooking; culinary skills; food skills; healthy cooking; food agency; domestic cooking; food literacy; preparation from scratch; home meal preparation; home food preparation*) e ao desenvolvimento de instrumentos (*questionnaires; scale; tool; reproducibility; psychometrics; measurement; assessment; reliability*). As estratégias de busca utilizadas nas bases de dados estão descritas no Apêndice D. As buscas foram realizadas sem restrição de idiomas ou datas, incluindo o período de publicação até 14 de julho de 2020.

5.1.3 Seleção de estudos

Os resultados encontrados nas bases de dados foram exportados para a plataforma *web Rayyan QCRI* (<https://www.rayyan.ai/>), apropriada para gerenciamento de referências em revisões sistemáticas. Na plataforma virtual, as referências duplicadas foram identificadas por um revisor e apenas um de seus múltiplos registros permaneceu na etapa seguinte. Na fase de seleção dos estudos, três revisores analisaram os títulos, resumos e textos completos para elegibilidade. Essa análise foi realizada com cegamento dos revisores e, uma vez concluída, o

juízo de cada um foi confrontado. Quando houve julgamentos divergentes sobre a elegibilidade do estudo, este foi analisado pelos revisores e um consenso foi alcançado por meio de discussão. Inicialmente, os títulos foram lidos e aqueles potencialmente relevantes foram investigados pelos seus resumos e textos completos para confirmação de elegibilidade. A busca por revisões sistemáticas relevantes também foi realizada para identificação de artigos elegíveis que não tivessem sido captados na busca realizada nas bases de dados.

5.1.4 Extração de dados

As informações relativas aos artigos selecionados foram extraídas por dois revisores independentes, com auxílio de planilha criada no Microsoft Office Excel[®] para esta finalidade, na qual foram registrados: autor, ano de publicação, fonte ou país de origem; objetivo do estudo; construto teórico estudado; método (amostra; desenho do estudo); estrutura do instrumento (escalas, dimensões, número de itens, escores, modo de aplicação); e propriedades psicométricas (confiabilidade, validade de face, validade de conteúdo, validade de construto); componentes do construto de autonomia culinária presentes em itens dos instrumentos; limites e potencialidades dos instrumentos apontados pelos autores.

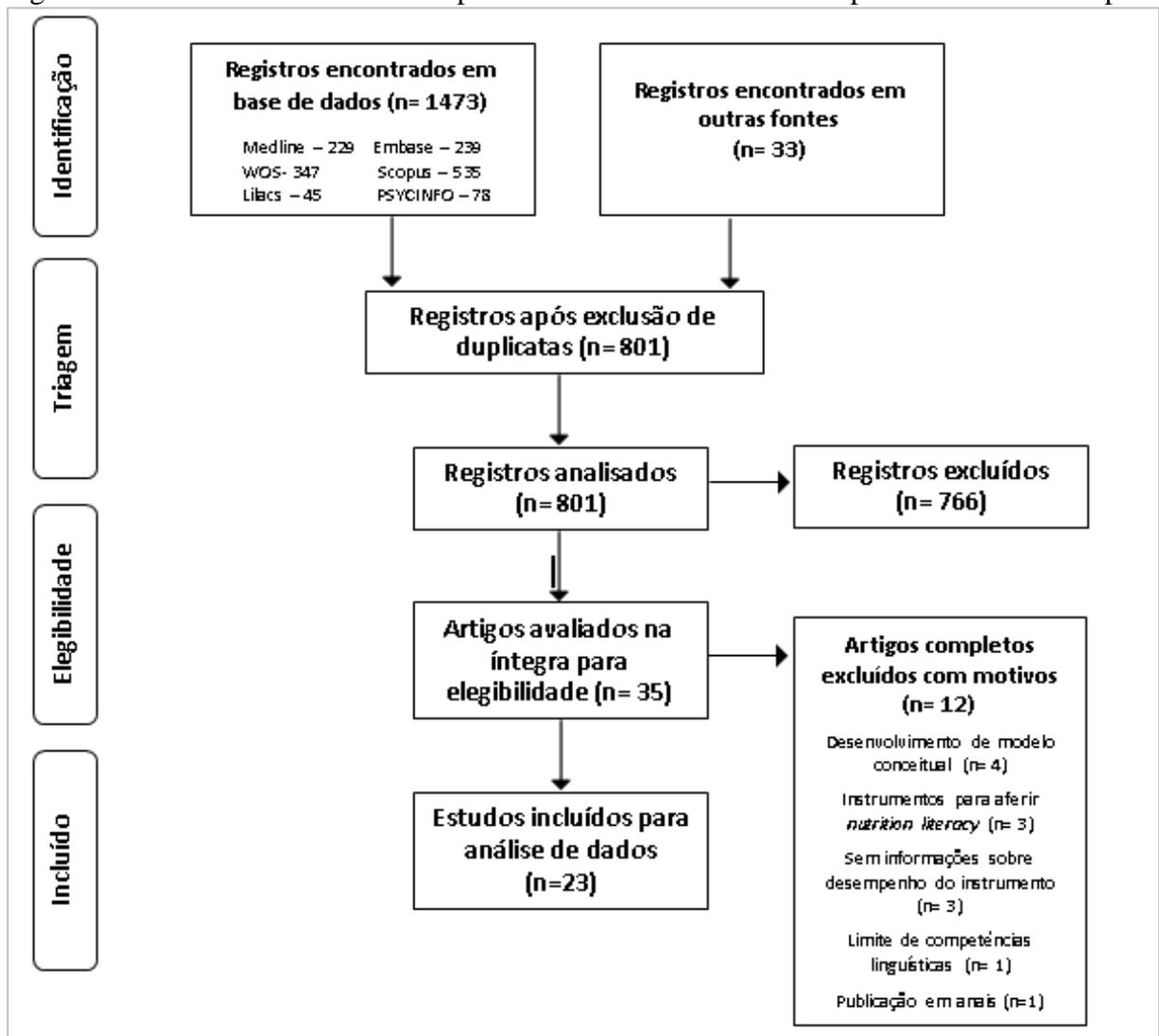
5.1.5 Síntese de resultados

O processo de seleção de estudos foi registrado de acordo com as etapas previstas no *PRISMA flow chart* (MOHER; LIBERAT; TETZLAFF et al., 2009). Os dados foram analisados visando a responder as questões que orientaram essa revisão de escopo. As informações extraídas foram apresentadas por meio de: um quadro com origem e objetivo por tipo de estudo; um gráfico sobre construtos teóricos por ano de publicação; um quadro sobre a estrutura e as etapas de validação de cada instrumento; uma nuvem de palavras formada com as dimensões ou escalas de cada instrumento, cujo tamanho de cada palavra está em função do número de itens referente àquela dimensão ou escala; um quadro comparativo entre as dimensões dos instrumentos encontrados e os componentes do MCAC.

5.2 **Resultados**

As buscas realizadas em base de dados e de forma manual identificaram 1506 documentos. Após a remoção de duplicatas, foram analisados 801 títulos e resumos. Em seguida, com base nos critérios de inclusão, a avaliação de títulos e resumos excluiu 766 artigos e 35 artigos foram analisados na íntegra. Destes, 23 foram incluídos nesta revisão de escopo. Os motivos para exclusão de artigos na íntegra foram: desenvolvimento de modelo conceitual; instrumentos para aferir *nutrition literacy*; ausência de informações sobre desempenho do instrumento; limite de competências linguísticas; publicação em anais (Figura 3). Os artigos primários das revisões sistemáticas foram incluídos na lista de referências para análise. As referências dos artigos excluídos estão listadas no Apêndice E.

Figura 3 - Flow chart descrevendo o processo de inclusão de estudos para revisão de escopo



Fonte: A autora, 2021.

Entre 23 publicações identificadas sobre instrumentos para aferir práticas relacionadas à culinária no contexto doméstico, 18 visam a desenvolver um novo instrumento (CANDEL,

2001; BELL; MARSHALL, 2003; BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; COSTA, 2013; HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; PALUMBO et al., 2017; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; DeLONG BAILEY et al., 2018; KRAUSE et al., 2018a; POELMAN et al., 2018; KENNEDY et al., 2019; MARTINS et al., 2019; RABER et al., 2020); três publicações apresentam como objetivo realizar adaptação transcultural de algum instrumento já existente (JOMORI et al., 2017; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019); e duas publicações realizaram revisão sistemática, uma sobre instrumentos para aferir *food literacy* (AMOUZANDEH; FINGLAND; VIDGEN, 2019) e outra para examinar medidas relacionadas a *cooking skills* e *food skills* (McGOWAN, 2015) (Quadro 1).

Quadro 1 - Origem e objetivos dos artigos selecionados por tipo de estudo

Ano	Autor	Local	Objetivo
<i>Elaboração de instrumento</i>			
2001	Candel	Holanda	Desenvolver escala para aferir o constructo de preparo de refeições orientado por conveniência
2003	Bell; Marshall	EUA/Reino Unido	Desenvolver instrumento para <i>food involvement</i> , com base nas atividades relacionadas a adquirir, preparar, cozinhar, comer e descartar comida.
2011	Barton; Wrieden; Anderson	Reino Unido	Avaliar validade de conteúdo, validade de face, confiabilidade interna e reprodutibilidade de um instrumento desenvolvido para medir o impacto de intervenções sobre confiança para cozinhar, uso de alimentos básicos e seleção de alimentos.
2011	Condrasky et al.	EUA	Apresentar o desenvolvimento da escala psicossocial que compõe o instrumento utilizado por pais/cuidadores e cozinheiros que participaram do programa <i>Cooking with Chef</i> .
2013	Costa	Holanda	Apresentar a conceitualização, desenvolvimento e validação de escala psicométrica para medir a direção e a força de normas pessoais relacionadas ao preparo de refeições.
2013	Hartmann; Dohle; Siegrist	Suíça	Desenvolver uma escala para medir as habilidades culinárias da população adulta europeia; examinar a relação entre habilidades culinárias e a frequência de consumo de grupos de alimentos; e identificar variáveis sociodemográficas e psicológicas capazes de prever habilidades culinárias.
2017	Lahne; Wolfson; Trubek	EUA	Apresentar instrumento para aferir práticas de culinária e preparo de refeições: <i>Cooking and Food Provisioning Action Scale</i> (CAFPAS).
2017	Lavelle et al.	Reino Unido	Desenvolver e validar escalas para mensurar <i>cooking skills</i> e <i>food skills</i> claramente descritas, amigáveis, adequadas à diferentes tipos de estudos e aplicáveis à todos os níveis socioeconômicos.
2017	Palumbo et al.	Itália	Apresentar um instrumento autoaplicável para medir <i>food literacy</i> individualmente e investigar as principais consequências de habilidades inadequadas de FL.
2018	Bech-Larsen; Tsalis	Dinamarca	Apresentar alguns estudos desenhados para construir e validar um conjunto de escalas cumulativas para medir conhecimentos e experiências de culinária de consumidores e avaliar a relação com <i>Food-Related Life Satisfaction</i> .

Quadro 1 - Origem e objetivos dos artigos selecionados por tipo de estudo

Ano	Autor	Local	Objetivo
2018	Begley; Painter, Dhaliwal	Australia	Descrever o desenvolvimento e validação de um questionário autoaplicável para medir comportamentos de <i>food literacy</i> propostos pelo programa <i>Food Sensations for Adults</i> na Australia.
2018	Bertrand; Crerar; Simpson	Canadá	Avaliar o impacto de cursos práticos de alimentação sobre <i>food skills</i> de estudantes de graduação da Universidade de Guelph por meio do instrumento <i>Food Skills Questions</i>
2018	DeLong Bailey et al.	EUA	Desenvolver e validar um instrumento para medir motivação de estudantes para preparar alimentação saudável com base em necessidades psicológicas
2018	Krause et al.	Suíça	Avaliar as propriedades psicométricas do Short Food Literacy Questionnaire (SFLQ), testando o conjunto de itens para consistência interna e validade de construto.
2018	Poelman et al.	Holanda	Desenvolver e validar escala de autopercepção de <i>food literacy</i> (SPFL), avaliar níveis individuais de <i>food literacy</i> , incluindo conhecimentos, habilidades e comportamentos para planejar, organizar, selecionar, preparar e comer alimentação saudável.
2019	Kennedy et al.	Canadá	Desenvolver, validar e avaliar a confiabilidade de questionário sobre <i>food skills</i> .
2019	Martins et al.	Brasil	Descrever o desenvolvimento e avaliação de confiabilidade de um índice para avaliar a confiança em desempenhar habilidades culinárias relevantes no Brasil.
2020	Raber et al.	EUA	Explorar o uso do índice de culinária saudável em expressar dados relativos a diferentes tipos de preparações caseiras e esclarecer padrões de comportamentos saudáveis em culinária.
<i>Adaptação transcultural</i>			
2017	Jomori et al.	Brasil	Descrever resultados de validação de constructo do <i>Brazilian cooking skills and healthy eating questionnaire</i> .
2018	Kowalkow ska; Poinhos; Rodrigues	Portugal	Avaliar a confiabilidade da versão portuguesa da <i>Cooking Skills Scale</i> e avaliar a associação entre habilidades culinárias e variáveis sociodemográficas, psicológicas e outras relacionadas à culinária.
2019	Durmus; Gökler; Havlioglu	Turquia	Traduzir e adaptar o <i>Short Food Literacy Questionnaire</i> para o idioma turco e avaliar a validade e confiabilidade para adultos na Turquia.
<i>Revisão sistemática</i>			
2015	McGowan et al	Reino Unido	Avaliar criticamente medidas utilizadas para aferir algum componente de <i>cooking skills</i> ou de <i>food skills</i> em adultos.
2019	Amouzand eh; Fingland; Vidgen	Australia	Identificar instrumentos para medir <i>food literacy</i> em adultos; consolidar suas propriedades psicométricas; e analisar os itens em relação aos domínios e componentes de <i>food literacy</i> .

Fonte: A autora, 2021.

Observa-se um aumento do número de publicações a partir dos anos 2000. Em termos geográficos, destacam-se os estudos conduzidos nos Estados Unidos e no Reino Unido (BELL; MARSHALL, 2003; BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; DeLONG BAILEY et al., 2018; RABER et al., 2020). Nestes locais é possível perceber o investimento de grupos de pesquisa com reconhecimento internacional em, de fato, desenvolver e validar instrumentos para avaliar estudos de intervenção ou para subsidiar inquéritos populacionais. Há também estudos menores, alguns produzidos por autores individuais, aparentemente sem continuidade

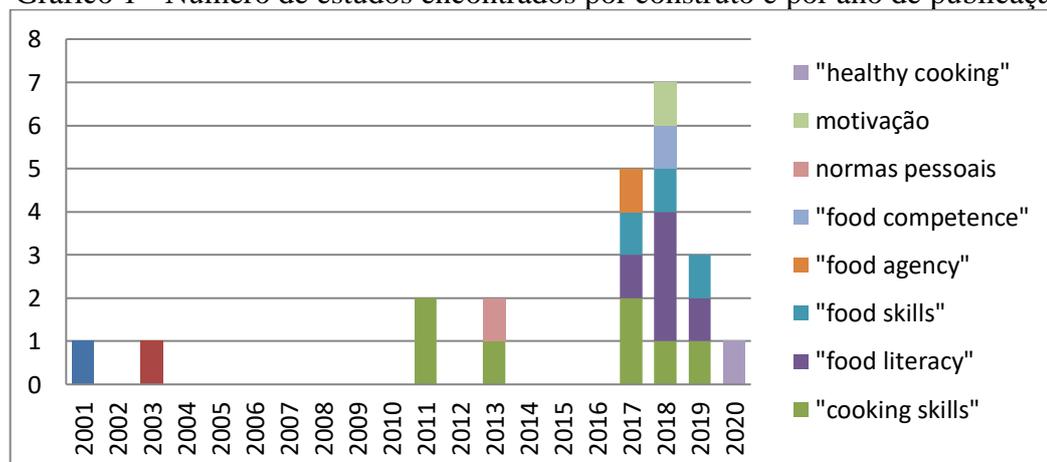
no processo de desenvolvimento como Costa (2013), na Holanda. Há dois estudos brasileiros, um de desenvolvimento de instrumento (MARTINS et al., 2019) e um de adaptação do instrumento desenvolvido por Condrasky nos Estados Unidos (JOMORI et al., 2017). Não foram encontrados estudos de outros países latinos ou africanos.

Uma vez que os estudos primários das revisões sistemáticas foram incluídos na seleção de publicações a serem incluídos nesta revisão, os próximos resultados excluem estas duas publicações.

Observando-se os artigos em ordem cronológica (Gráfico 1) pode-se notar como os construtos foram se modificando e influenciando novos instrumentos. É possível perceber que alguns estudos iniciais reconhecidos e citados por outros estudos mais recentes se organizaram em torno de construtos centrados em perfis comportamentais de consumidores, que procuravam avaliar a tomada de decisões sobre cozinhar em casa ou comprar alimentos industrializados, como a percepção de conveniência (CANDEL, 2001); e o envolvimento com a comida (BELL; MARSHALL, 2003). Essa perspectiva também foi observada nos instrumentos para aferir normas pessoais que avaliam consciência e compromisso com o preparo da alimentação (COSTA, 2013) e a motivação para cozinhar (DeLONG BAILEY et al., 2018).

Barton, Wrieden e Anderson (2011) e Hartmann, Dohle e Siegrist (2013) conduziram dois estudos clássicos que inauguram o desenvolvimento de instrumentos direcionados a medir o impacto de intervenções para promover alimentação saudável sobre a saúde de grupos populacionais por meio da culinária doméstica. Todos os estudos encontrados em anos posteriores citam essas duas publicações.

Gráfico 1 - Número de estudos encontrados por construto e por ano de publicação



Fonte: A autora, 2021.

Na segunda década dos anos 2000, entre 2017 e 2019, observa-se o incremento na literatura sobre desenvolvimento de instrumentos relacionados à culinária doméstica, principalmente para aferir *food literacy* (PALUMBO et al., 2017; BEGLEY; PAINTER;

DHALIWAL, 2018; KRAUSE et al., 2018a; POELMAN et al., 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019), construto organizado com base no conhecimento das pessoas; *cooking skills* (LAVELLE et al., 2017; JOMORI et al., 2017; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; MARTINS et al., 2019), construto estruturado em torno das práticas diretamente relacionadas ao preparo de alimentos; e *food skills* (LAVELLE et al., 2017; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; KENNEDY et al., 2019), construto que amplia a perspectiva de *cooking skills* para práticas relativas à organização da rotina de alimentação. Vale ressaltar que Lavelle et al. (2017) propõem duas escalas em seu artigo: uma para *cooking skills* e outra para *food skills*.

Alguns trabalhos mais recentes têm investido na elaboração de instrumentos para novos construtos sobre a culinária doméstica como no caso dos construtos de *food agency* (LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017) e *healthy cooking* (RABER, 2020).

Pode-se notar que há uma grande variação em termos de dimensões ou escalas e de número de itens dos instrumentos (Quadro 2). Foram identificados desde instrumentos unidimensionais (KRAUSE et al., 2018a; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019) até um que apresentou sete dimensões (POELMAN et al., 2018), sendo que, para alguns estudos, as etapas de avaliação realizadas eram insuficientes para validar dimensões (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; MARTINS et al., 2019; RABER et al., 2020). Outros estudos, de acordo com a filiação teórico-metodológica, propuseram mais de uma escala (CONDRASKY et al., 2011; COSTA, 2013; LAHNE, WOLFSON, TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018; JOMORI et al., 2017).

A Figura 4 expressa visualmente um aprofundamento da análise sobre a diversidade de dimensões ou escalas presentes nos instrumentos. A construção desta nuvem de palavras considerou o número de itens de cada dimensão ou escala adotada por um ou mais instrumentos. Assim, quanto maior a palavra, maior o número de itens (a tabela com número de itens por dimensão ou escala que serviu de base para a construção da nuvem pode ser encontrada no Apêndice F).

Figura 4 – Nuvem de palavras sobre dimensões e escalas dos instrumentos identificados



Fonte: A autora, 2021.

As dimensões ou escalas preponderantes traduzem a presença mais frequente de itens relacionados ao conhecimento como recomendações nutricionais, rótulos de alimentos e seleção, armazenamento e manipulação de alimentos; ao planejamento, preparo e consumo de refeições; a técnicas de preparo de alimentos e à confiança em cozinhar. A forma de nomear as dimensões ou escalas varia bastante e, por vezes, assume a manifestação prática de algum aspecto relacionado à culinária doméstica como, planejamento de refeições ou compra de alimentos e, em outros casos, expressa aspectos da teoria comportamental que embasa o instrumento como confiança, autoeficácia ou motivação. Alguns instrumentos apresentam dimensões bem específicas que não são encontradas em outros, como é o caso de “normas pessoais para cozinhar”, “consciência sobre uso de refeições prontas” e “responsabilidade com a culinária” (COSTA, 2013); “motivação, percepção de competência, necessidade de apoio, relações interpessoais e autonomia” (DeLONG BAILEY et al., 2018) e “culinária saudável” (RABER et al., 2020). Algumas dimensões só foram observadas em um instrumento, como “busca por variedade” (CANDEL, 2001); “comensalidade” (POELMAN et al., 2018), “servir a comida e arrumar a cozinha” (BELL; MARSHALL, 2003); “alimento seguro” (BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018) e “desenvoltura” (LAVELLE et al., 2017). Embora os instrumentos desenvolvidos por Krause et al. (2018a) e Durmus, Gökler e Havlioglu (2019), filiem-se ao construto de *food literacy*, ao observar os itens apresentados, percebe-se que estão mais próximos do construto de *nutrition literacy*, abordando estritamente o conhecimento das pessoas sobre as recomendações governamentais de promoção de alimentação saudável (Figura 4).

O número de itens de cada instrumento variou de sete a 61 (Quadro 2). O instrumento proposto por Hartmann, Dohle e Siegrist (2013) e adaptado por Kowalkowska, Poínhos e

Rodrigues (2018) apresentou o menor número de itens e o instrumento de Condrasky et al. (2011) e adaptado por Jomori et al. (2017), que se estrutura em oito escalas, é o que propõe maior número deles. A maior parte dos instrumentos identificados apresenta entre 10 e 19 itens (CANDEL, 2001; BELL; MARSHALL, 2003; BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; KRAUSE et al., 2018a; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019; MARTINS et al., 2019; RABER et al., 2020). Todos os trabalhos mencionam a busca pela parcimônia de itens como um dos objetivos do processo de desenvolvimento do instrumento a fim de diminuir o tempo de aplicação e evitar o desinteresse do respondente ao longo do seu preenchimento.

Na construção de um item, os tipos de resposta são tão estratégicos quanto os enunciados. Entre os 21 instrumentos identificados, a escala Likert foi a opção de resposta adotada em 17 (CANDEL, 2001; BELL; MARSHALL, 2003; CONDRASKY et al., 2011; COSTA, 2013; HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; PALUMBO et al., 2017; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; DeLONG BAILEY et al., 2018; JOMORI et al., 2017; KRAUSE et al., 2018a; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; POELMAN et al., 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019; KENNEDY et al., 2019), sendo empregada para graus de concordância com a afirmativa proposta pelo item ou para graus de confiança na execução de alguma prática postulada como item. As escalas apresentaram variação de três a sete pontos. Condrasky et al. (2011), Jomori et al. (2017) e Kennedy et al. (2019) apresentaram instrumentos com múltiplas opções de resposta combinando escala Likert com opções de frequência, opções sim/não e múltipla escolha. Begley, Painter e Dhaliwal (2018) utilizaram somente opção de frequência; Bech-Larsen e Tsalis (2018), opções sim/não para a escala de competências práticas e falso/verdadeiro para a escala de competências cognitivas; Martins et al. (2019), escala unipolar para graus de confiança; e Lavelle et al. (2017) uma escala com sete opções de resposta sobre o quão boa a pessoa é em cada habilidade, variando de “muito ruim” (1) a “muito bom” (7) (Quadro 2).

A composição do escore foi o aspecto menos aprofundado pelos autores. Em seis artigos não houve relato sobre essa composição (BARTON, WRIEDEN, ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; COSTA, 2013; JOMORI et al., 2017; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; DeLONG BAILEY et al., 2018). Candel (2001), Krause et al. (2018a), Poelman et al. (2018), Kennedy et al. (2019) e Durmus, Gökler e Havlioglu (2019) e relataram somente a variação mínima e máxima de pontos, sendo que o último informou realizar uma ponderação para os itens com opções de resposta diferentes de 11 pontos (opção adotada para

a maioria dos itens). O somatório simples de valores absolutos a cada opção de resposta foi utilizado por Bell e Marshall (2013), Lavelle et al. (2017), Martins et al. (2019) e Raber et al. (2020), sendo que, no instrumento proposto por Martins e colaboradores, o dado foi coletado com quatro opções de resposta (de 0 a 3) e depois o somatório simples desses valores foram convertidos para apresentação em índice de 0 a 100 pontos. A média simples dos valores absolutos foi utilizada por Hartmann, Dohle e Siegrist (2013), Kowalkowska, Poínhos e Rodrigues (2018) e Lahne, Wolfson e Trubek (2017). Neste último, o escore de cada subescala é obtido por média simples da pontuação nos itens e o escore geral do instrumento é obtido por média ponderada em que o denominador de cada componente (autoeficácia, atitude e estrutura) é o desvio padrão daquele componente no grupo e, portanto, será diferente cada vez que o questionário for aplicado a uma população diferente. Não é possível calcular o escore total de uma pessoa de forma isolada. Palumbo et al. (2017) adotam um índice geral e um por dimensões com pontuação ponderada, propondo uma classificação em estratos com pontos de corte sem justificativa teórica no processo de validação (Quadro 2).

Entre os instrumentos, foram identificadas duas escalas com estruturas diferentes das demais. A escala cumulativa proposta por Bech-Larsen e Tsalis (2018) apresenta uma construção teórica em que há um escore baseado em hierarquia de competências, ou seja, quanto mais incomum a habilidade que a pessoa apresenta, maior será o seu escore, desde que ela possua todas ou a maioria das habilidades encontradas em pessoas com escores mais baixos. O instrumento também propõe um escore para cada escala apresentada e o cálculo de um escore agregado (composto pela soma de respostas positivas às habilidades questionadas) para as duas competências: conhecimento e experiência. O segundo, Raber et al. (2020), propõe um índice de saudabilidade das refeições preparadas em casa, em que práticas consideradas saudáveis são pontuadas positivamente e práticas consideradas não saudáveis são pontuadas negativamente, sendo o escore final resultante da soma destes valores (Quadro 2).

O principal modo de aplicação adotado foram os instrumentos do tipo autoaplicável (BELL; MARSHALL, 2003; BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; DeLONG BAILEY et al., 2018; KRAUSE et al., 2018a; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019), no caso de Hartmann, Dohle e Siegrist (2013), enviado pelo correio e no caso de Costa (2013), enviado por e-mail. O questionário autoaplicável em formato digital foi utilizado em sete estudos (LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; JOMORI et al., 2017; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; POELMAN et al., 2018; KENNEDY et al., 2019). Somente três instrumentos foram

aplicados em entrevista face a face com questionário digital (CANDEL, 2001; LAVELLE et al., 2017; PALUMBO et al., 2017) e um instrumento foi aplicado em entrevista por telefone com questionário digital em computador (MARTINS et al., 2019) (Quadro 2).

O modo de aplicação tem grande influência sobre a qualidade das respostas. Lavelle et al. (2017) compararam o questionário autoaplicável impresso e o questionário digital usando computador ou *tablet*. No questionário impresso as pessoas precisavam se posicionar em relação a todas as habilidades listadas pelo instrumento e acabavam atribuindo algum ponto a todas elas, inclusive àquelas que não costumavam desempenhar no seu cotidiano, inflando assim, o escore final. No questionário digital, o respondente selecionava inicialmente as habilidades praticadas em sua rotina e posteriormente atribuía pontuação na escala, formato que ofereceu medidas mais acuradas. Raber et al. (2020) compararam a observação direta no domicílio pelo pesquisador com a gravação de vídeos e as respostas das pessoas a um questionário autoaplicável, identificando que, mesmo sendo filmadas, as pessoas tenderam a responder o questionário de forma mais positiva, incluindo práticas de alimentação saudável e omitindo práticas não consideradas saudáveis.

Quadro 2 – Principais características e etapas de desenvolvimento dos instrumentos identificados

Autor, ano; local	Título/Estrutura	Número de itens	Opções de resposta	Escore	Modo de aplicação	Etapas
Candel, 2001; Holanda	Convenience Orientation Scale (CONVOR scale) 2 dimensões Economia de tempo e esforço Busca por variedade	19	Escala Likert de 7 pontos (1-“discordo completamente”; 4- “não concordo nem discordo”; 7-“concordo completamente”)	Escore pode variar entre 0-10	Entrevista face a face com questionário digital	Validade de face Validade de construto Confiabilidade
Bell, Marshall, 2003; EUA	Food Involvement Scale (FIS) 2 dimensões Preparar e consumir Servir e arrumar	12	Escala Likert de 7 pontos variando de “discordo fortemente” a “concordo fortemente”	O escore é calculado somando o valor de 1 a 7 atribuído às opções de respostas (algumas questões possuem pontuação invertida). O escore total varia de 12 a 87.	Questionário autoaplicável	Validade de face Validade de construto Confiabilidade
Barton, Wrieden; Anderson, 2011; Reino Unido	Sem denominação geral Não relata dimensões - conjunto de itens sobre: Preparo de refeições Confiança em cozinhar e provar Padrão usual de consumo alimentar Conhecimento sobre FLV Conhecimento sobre boas práticas	19	Questões fechadas	Não relata a composição	Questionário autoaplicável	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face (incluindo viabilidade) Confiabilidade
Condrasky <i>et al</i> , 2011; EUA	CWC evaluation instrument 8 escalas Atitude para culinária Comportamento para culinária Auto-eficácia para produção e consumo Auto-eficácia para culinária Auto-eficácia para uso de técnicas culinárias Auto-eficácia para uso de frutas, vegetais e temperos Conhecimento de conceitos e técnicas de culinária (*) Índice de disponibilidade e acesso a frutas e vegetais (*)	61	Múltiplas: escala Likert de 5 pontos variando de “discordo fortemente” a “concordo fortemente” 5 opções de frequência variando de “nunca” a “todo dia” escala Likert de 5 pontos variando de “nada confiante” até “extremamente confiante”	Não relata a composição	Questionário autoaplicável	Validade de face Validade de construto Confiabilidade
Costa , 2013; Holanda	Sem denominação geral 4 escalas Normas pessoais sobre culinária Consciência das consequências do uso de refeições prontas Consciência das consequências negativas para a saúde do uso de refeições prontas Responsabilidade com a culinária	32	Escala Likert de 5 pontos variando de “discordo fortemente” até “concorde fortemente”	Não relata a composição	Questionário autoaplicável (enviado por e-mail)	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Validade de construto Confiabilidade
Hartmann, Dohle; Siegrist, 2013; Suíça	Cooking Skills Scale (CSS) Não relata dimensões Conjunto de itens sobre habilidades culinárias	07	Escala Likert de 6 pontos variando de “discordo totalmente” (1) a “concordo totalmente” (6)	O escore de habilidades culinárias é a média do valor obtido nos 7 itens.	Questionário autoaplicável (enviado por correio)	Validade de constructo Confiabilidade

Quadro 2 – Principais características e etapas de desenvolvimento dos instrumentos identificados

Autor, ano; local	Título/Estrutura	Número de itens	Opções de resposta	Escore	Modo de aplicação	Etapas
Jomori <i>et al</i> , 2017; Brasil	Brazilian cooking skills and healthy eating questionnaire 8 escalas Índice de disponibilidade e acesso a frutas e vegetais Atitude para culinária Comportamento para culinária Auto-eficácia para produção e consumo Auto-eficácia para culinária Auto-eficácia para uso de técnicas culinárias Auto-eficácia para uso de frutas, vegetais e temperos Conhecimento de conceitos e técnicas de culinária	61	Múltiplas sim/não; escala Likert de 5 pontos variando de “discordo fortemente” a “concordo fortemente”; escala de frequência com 5 pontos variando de “nunca” até “todo dia”; escala Likert de 5 pontos variando de “nada confiante” até “extremamente confiante”; respostas de múltipla escolha	Não relata a composição	Questionário autoaplicável digital	Validade de conteúdo por especialistas (tradução e retradução) Validade de constructo Confiabilidade
Lahne, Wolfson; Trubek, 2017; EUA	Cooking and Food Provisioning Action Scale (CAFPA) 3 subescalas Auto-eficácia para alimentação Atitude para alimentação Estrutura	28	Escala Likert de 7 pontos variando de “discordo fortemente”(1) a “concordo fortemente”(7)	O escore de cada escala é obtido por média simples dos valores de cada item e o escore geral é obtido por média ponderada.	Questionário autoaplicável digital	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Validade de constructo Confiabilidade
Lavelle <i>et al</i> , 2017; Reino Unido	Cooking Skills Scale 2 dimensões Métodos de cocção Técnicas de preparo de alimentos Food Skills Scale 5 dimensões Preparação e planejamento de refeições Compras Orçamento Desenvoltura Conhecimento sobre rótulos	33	Escala de 7 pontos variando de “faz muito mal” (1) a “faz muito bem” (7) e opção de resposta “não realiza”	Cada item vale de 1 a 7 pontos e o escore final é a soma simples da pontuação das habilidades realizadas (as habilidades não realizadas valem zero); as escalas não apresentam classificação	Entrevista face a face ou questionário autoaplicável	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Validade de constructo (discriminante) Confiabilidade
Palumbo <i>et al</i> , 2017; Itália	Italian Food Literacy Survey (FLS-IT) 3 dimensões Planejamento e organização Seleção e escolha Preparo e consumo	47	Escala Likert de 4 pontos (1-4)	4 índices - 1 geral e 1 para cada dimensão; a pontuação final é ponderada para uma escala de 0-50; adota três pontos de corte por conveniência: insuficiente (até 25 pontos); problemática (26 a 33 pontos); suficiente (34 a 42 pontos) e excelente (acima de 42 pontos)	Entrevista face a face	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Confiabilidade

Quadro 2 – Principais características e etapas de desenvolvimento dos instrumentos identificados

Autor, ano; local	Título/Estrutura	Número de itens	Opções de resposta	Escore	Modo de aplicação	Etapas
Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	Escala Cumulativa para Food Competence 2 escalas para capacidades cognitivas Armazenamento Alimento Seguro 4 escalas para capacidades práticas Entradas e acompanhamentos Pratos principais Sobremesas e bolos Destreza e preparação	30	Para capacidades práticas - "sim" ou "não" Para capacidades cognitivas - "verdadeiro" ou "falso"	Para cada escala: a capacidade mais incomum que a pessoa apresenta; Escore agregado: soma de respostas positivas	Questionário autoaplicável digital	Validade de construto Confiabilidade
Begley, Painter; Dhaliwal, 2018; Australia	Checklist sobre comportamento de Food Literacy 3 dimensões Planejamento e organização Seleção Preparo	14	Escala de 5 pontos variando de "nunca"(1) a "sempre"(5)	Não relata a composição	Questionário autoaplicável	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Validade de construto Confiabilidade
Bertrand, Crerar; Simpson, 2018; Canadá	Food Skills Questions 3 dimensões Confiança em FS específicas Hábitos de compras Alimentos seguros	30	Escala Likert para confiança com 3 e 5 pontos	Somatório simples da pontuação nos itens (uns variam de 0 a 2 e outros de 1 a 5)	Questionário autoaplicável digital	Confiabilidade
DeLong Bailey et al, 2018; EUA	Motivation to Prepare Healthy Foods Questionnaire(MPHFQ) 5 dimensões Motivação intrínseca Percepção de competência Necessidade de apoio Relações interpessoais Autonomia	25	Escala Likert de 5 pontos variando de "discordo muito" até "concordo muito"	Não relata a composição	Questionário autoaplicável	Confiabilidade
Kowalkowska, Poínhos; Rodrigues, 2018; Portugal	Cooking Skills Scale (adaptação) Não relata dimensões Conjunto de itens sobre habilidades culinárias	07	Escala Likert de 6 pontos variando de "discordo fortemente" (1) a "concordo fortemente" (6)	Média simples dos valores obtidos nos 7 itens	Questionário autoaplicável digital	Validade de conteúdo por especialistas (tradução e retradução) Validade de constructo Confiabilidade
Krause et al, 2018; Suíça	Short Food Literacy Questionnaire Unidimensional Itens sobre conhecimentos de alimentação e nutrição	12	Escala Likert de 4 pontos e de 5 pontos (não relata a categoria)	Escore pode variar entre 7-52 (não relata o cálculo)	Questionário autoaplicável	Validade de constructo Confiabilidade

Quadro 2 – Principais características e etapas de desenvolvimento dos instrumentos identificados

Autor, ano; local	Título/Estrutura	Número de itens	Opções de resposta	Escore	Modo de aplicação	Etapas
Poelman <i>et al</i> , 2018; Holanda	Self-Perceived Food Literacy 7 dimensões Habilidades para preparo de refeições Resiliência e resistência Consumo de lanches saudáveis Comensalidade Leitura de rótulos de alimentos Planejamento diário da comida Orçamento para comida saudável Estoque de comida saudável	29	Escala Likert de 5 pontos variando de “de jeito nenhum”/ “nunca” (1) a “sim”/ “sempre” (5)	Escore pode variar entre 1-5	Questionário autoaplicável digital	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Validade de constructo Confiabilidade
Durmus, Gökler; Havlioglu, 2019; Turquia	Short Food Literacy Questionnaire (versão turca) Unidimensional Itens sobre conhecimentos de alimentação e nutrição	12	Escala Likert de 4 pontos e de 5 pontos (não relata as categorias)	Escore pode variar entre 7-52 (não relata o cálculo)	Questionário autoaplicável	Validade de conteúdo por especialistas (tradução e retradução) Validade de face Validade de constructo Confiabilidade
Kennedy <i>et al</i> , 2019; Canadá	Sem denominação específica 3 dimensões Seleção de alimentos e planejamento Preparo de comida Alimentos seguros e estoque	51	Múltiplas: escala de 11 pontos; escala Likert de 6 pontos variando de “discordo fortemente” a “concordo fortemente”; escala de frequência variando de “nunca” a “sempre”	Varia de 0 a 100 (Itens que não apresentavam opções de resposta com 11 pontos foram ponderados para representar um valor em relação a 100)	Questionário autoaplicável digital	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Confiabilidade
Martins <i>et al</i> , 2019; Brasil	Índice de Habilidades Culinárias Não relata dimensões Conjunto de itens sobre confiança	10	Escala unipolar com 4 pontos variando de “nada confiante” (0) a “muito confiante” (3)	Escore obtido em valores absolutos (0-30) é convertido para uma escala percentual (0-100)	entrevista por telefone com questionário digital em computador	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Confiabilidade
Raber <i>et al</i> , 2020; EUA	Healthy Cooking Index Não relata dimensões Conjunto de itens sobre culinária saudável	19	Não relatado	10 itens positivos (+1) e 9 itens negativos (-1)	Questionário autoaplicável comparado a filmagem e observação direta	Validade de conteúdo por especialistas Validade de face Confiabilidade

Fonte: A autora, 2021.

(a) Não foi possível acessar o instrumento na íntegra mesmo após contato com autor.

Quanto às etapas de desenvolvimento dos instrumentos, observou-se que a avaliação da confiabilidade foi realizada em todos os estudos por meio da avaliação de consistência interna dos itens ou da estabilidade por teste-reteste (Quadro 2).

Muito comumente, a etapa inicial de geração de itens é baseada na revisão de literatura e na experiência da própria equipe. Posteriormente, procede-se à validação de conteúdo dos itens gerados inicialmente por consulta a um grupo de especialistas com base em métodos e técnicas indicados na literatura e à validação de face junto ao público-alvo do instrumento, etapa fundamental para realizar ajustes de relevância e clareza dos enunciados de cada item. Estas duas etapas foram referidas apenas em sete artigos (BARTON, WRIEDEN, ANDERSON, 2011; COSTA, 2013; PALUMBO et al., 2017; BEGLEY, PAINTER, DHALIWAL, 2018; KENNEDY et al., 2019; MARTINS et al., 2019; RABER et al., 2020). Candel (2001), Bell e Marshall (2003) e Condrasky et al. (2011) só referiram a etapa de validade de face. No caso da adaptação transcultural de instrumentos, esse processo ocorreu durante a tradução e retradução do instrumento original (JOMORI et al. 2017; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019) (Quadro 2).

A avaliação da validade de construto, que busca avaliar se o instrumento está realmente aferindo o construto de interesse, foi referida em 11 artigos: Candel (2001) avaliou a validade convergente; Bell e Marshall (2003) aferiram a validade preditiva da escala; Condrasky et al. (2011) comparam grupos com mais e menos conhecimento sobre alimentação; Costa (2013), avaliou a validade discriminante e convergente; Hartmann, Dohle e Siegrist (2013) utilizaram variáveis psicológicas como preditoras de habilidades culinárias; Durmus, Gökler e Havlioglu (2019), avaliaram por correlação com as escalas de *Health Literacy* e *Newest Vital Sign*; Lahne, Wolfson e Trubek (2017), aferiram a validade preditiva sobre o número de refeições preparadas ao longo de uma semana e a validade de critério utilizando a escala *Food Involvement Scale* como método de referência; Lavelle et al. (2017), avaliaram a validade discriminante entre grupos de cozinheiros mais e menos experientes; Jomori et al. (2017) compararam sexo feminino e sexo masculino, além de grupos com mais e menos conhecimento sobre alimentação; e Poelman et al. (2018), aferiram a validade convergente e divergente comparando com as escalas já validadas *Brief Self-Control Scale* e *Abbreviated Baratt Impulsiveness Scale*; e, segundo eles, validade de critério com base no consumo de alimentos saudáveis e não saudáveis (Quadro 2).

Hartmann, Dohle e Siegrist (2013), Bech-Larsen e Tsalis (2018), Bertrand, Crerar e Simpson (2018), DeLong Bailey et al. (2018) e Krause et al. (2018a) não referiram ter realizado as etapas de validação de conteúdo nem de validade de face, demonstrando que o processo de

seleção de itens aconteceu somente pela equipe de pesquisa sem a validação por especialistas ou público-alvo (Quadro 2).

Entre os 21 instrumentos, oito relataram estas quatro etapas de validação, expressando um considerável grau de maturidade do instrumento em questão (COSTA, 2013; JOMORI et al., 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; POELMAN et al., 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019). Destes, destaca-se o estudo de Lahne, Wolfson e Trubek (2017) por sua consistência em termos de resultados de avaliação psicométrica. O instrumento proposto, *Cooking and Food Provisioning Action Scale (CAFPAS)*, apresenta três subescalas, confirmadas em termos de validade dimensional, assim como identifica que o fator “estrutura” afeta “atitude” por meio de “autoeficácia”. A magnitude das correlações entre os três fatores latentes é compatível com a hipótese de validade divergente, indicando que as três subescalas medem construtos distintos. A invariância configural e escalar também foi encontrada, além de excelente consistência interna. A correlação do escore total obtido com os escores obtidos em cada subescala foi positiva. A correlação entre a *Food Involvement Scale* e o escore total do CAFPAS demonstrou validade de critério. A capacidade preditiva foi observada quando o aumento de um ponto do CAFPAS correspondeu a um aumento médio de 0,96 refeições preparadas por semana. O escore geral não apresentou correlação com sexo, raça ou nível educacional. No entanto, indivíduos com renda muito baixa e muito alta tiveram as menores médias no CAFPAS e uma relação positiva, porém fraca, foi observada entre o escore CAFPAS e idade (Quadro 2).

O Quadro 3 apresenta interfaces dos itens que integram os instrumentos incluídos nesta revisão e os componentes do MCAC. Este modelo conceitual estrutura-se em seis níveis representados pelo Agente, Microsistema, Mesossistema, Exossistema, Macrossistema e Cronossistema, com seus respectivos componentes. O Quadro 3 apresenta os níveis do MCAC em que foi observada interface entre, pelo menos, um dos componentes do nível e os instrumentos, quais sejam: nível do Agente, que expressa atitudes, habilidades e comportamentos individuais; nível do Microsistema, que indica as relações estabelecidas pela pessoa com a família ou com outras pessoas que compartilham o mesmo domicílio, incluindo as condições do domicílio; e nível do Mesossistema, que abrange as relações da pessoa com a comunidade, incluindo grupos e equipamentos. Não foram observadas interfaces com os componentes dos níveis Exossistema, Macrossistema e Cronossistema e nem com o componente “movimentos sociais” presente no Mesossistema.

Quadro 3 – Interfaces entre os componentes do construto de autonomia culinária e os itens presentes nos instrumentos identificados

Autor, ano; local	Níveis e componentes de autonomia culinária (*)												
	Agente							Microsistema				Mesossistema	
	Conhecimento em alimentação adequada e saudável	Interesse para cozinhar	Disposição para cozinhar	Confiança para cozinhar	Habilidades culinárias	Atitude estratégica	Experiências e vivências em culinária	Cozinha com infraestrutura básica	Importância atribuída a culinária	Compartilhamento das atividades culinárias	Poder de compra com análise crítica	Disponibilidade e acesso à alimentos IN e MIP	Movimentos sociais
Candel, 2001; Holanda		X	X										
Bell; Marshall, 2003; EUA		X	X				X						
Barton, Wrieden; Anderson, 2011; Reino Unido	X			X	X								
Condrasky <i>et al</i> , 2011; EUA	X		X	X	X						X		
Costa, 2013; Holanda		X	X					X					
Hartmann, Dohle; Siegrist, 2013; Suíça					X								
Jomori <i>et al</i> , 2018; Brasil	X		X	X	X						X		
Lahne, Wolfson; Trubek, 2017; EUA	X	X	X	X	X	X				X			
Lavelle <i>et al</i> , 2017; Reino Unido	X			X	X	X				X			
Palumbo <i>et al</i> , 2017; Itália	X ^b												
Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	X				X	X							
Begley, Painter; Dhaliwal, 2018; Austrália	X			X	X					X			
Bertrand, Crerar; Simpson, 2018; Canadá	X			X	X	X		X		X			
DeLong Bailey <i>et al</i> , 2018; EUA		X	X	X				X					
Kowalkowska, Poinhos; Rodrigues, 2018; Portugal					X								
Krause <i>et al</i> , 2018; Suíça	X												
Poelman <i>et al</i> , 2018; Holanda	X			X	X			X		X			
Durmus, Gökler; Havlioglu, 2019; Turquia	X												
Kennedy <i>et al</i> , 2019; Canadá	X	X	X	X	X	X				X			
Martins <i>et al</i> , 2019; Brasil				X	X								
Raber <i>et al</i> , 2020; EUA	X				X								

Fonte: A autora, 2021.

(a) Nenhum dos instrumentos apresentou interface com os níveis Exossistema, Macrossistema e Cronossistema.

(b) Nem todos os itens do instrumento foram apresentados no artigo. Não foi possível acessar o instrumento na íntegra mesmo após contato com o autor..

Observa-se que a maior parte dos instrumentos identificados apresenta interfaces com os componentes do nível do Agente, com destaque para o componente de “conhecimento em

alimentação adequada e saudável” observado em 14 instrumentos (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; JOMORI et al., 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; PALUMBO et al., 2017; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; KRAUSE et al., 2018a; POELMAN et al., 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019; KENNEDY et al., 2019; RABER et al., 2020); “habilidades culinárias”, também em 14 (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; JOMORI et al., 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018; POELMAN et al., 2018; KENNEDY et al., 2019; MARTINS, 2019; RABER et al., 2020); e “confiança para cozinhar”, em 11 dos instrumentos encontrados (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; JOMORI et al., 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BEGLEY, PAINTER; DHALIWAL, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; DeLONG BAILEY, 2018; POELMAN et al., 2018; KENNEDY et al., 2019; MARTINS et al., 2019).

A interface com os componentes de “interesse para cozinhar” e “disposição para cozinhar” foi encontrada nos instrumentos que buscam incluir aspectos mais amplos relacionados às práticas alimentares como conveniência, envolvimento com a comida, normas pessoais, autoeficácia, agência e motivação (CANDEL, 2001; BELL; MARSHALL, 2003; CONDRASKY et al., 2011; COSTA, 2013; JOMORI et al. 2017; LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; DeLONG BAILEY, 2018;; KENNEDY et al., 2019). Somente quatro instrumentos apresentaram interface com o componente de “atitude estratégica” (LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; KENNEDY et al., 2019), definida como “*postura dinâmica frente aos desafios do cotidiano para cozinhar*” no MCAC; e dois instrumentos (BELL; MARSHALL, 2003; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018) com o componente de “experiências e vivências culinárias”.

É possível observar uma interface bem menos expressiva dos instrumentos com os componentes relacionais e comunitários do MCAC, apresentados nas últimas seis colunas do quadro. Os itens mais recorrentemente relacionados com esses componentes captam aspectos relativos ao “poder de compra com análise crítica”, como a avaliação de rótulos e o orçamento para compra de alimentos, em seis instrumentos (LAHNE; WOLFSON; TRUBEK, 2017; LAVELLE et al., 2017; BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; POELMAN et al., 2018; KENNEDY et al., 2019) e ao de “importância

atribuída à culinária” em quatro instrumentos (COSTA, 2013; BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018; DeLONG BAILEY et al., 2018; POELMAN et al., 2018). No entanto, o enunciado dos itens capta esses aspectos na perspectiva individual, diferente do proposto pelo MCAC, que busca captar uma perspectiva relacional entre os moradores do domicílio. O instrumento proposto por Condrasky e colaboradores (2011) e adaptado por Jomori et al. (2017) apresenta uma escala sobre a disponibilidade de frutas, legumes e verduras no domicílio, que foi considerada como interface, embora o MCAC proponha avaliar a disponibilidade de alimentos no entorno do domicílio, incluindo estabelecimentos de comercialização e hortas domésticas ou comunitárias.

Os instrumentos propostos por Lahne, Wolfson e Trubek (2017) e Kennedy e colaboradores (2019) são os que apresentaram mais interface com o MCAC, cobrindo sete dos componentes do modelo. Não foi observada interface de nenhum instrumento com os componentes “cozinha com infraestrutura básica” e “compartilhamento das atividades culinárias”.

Esta revisão também levantou as potencialidades e as limitações encontradas no processo de desenvolvimento dos instrumentos indicadas nas publicações. Quanto às potencialidades, foi possível identificar: boa relação entre o construto teórico adotado e os resultados encontrados para atitude e autoeficácia em Condrasky e colaboradores (2011), teoria de autodeterminação em DeLong Bailey et al. (2018) e *food skills* em Kennedy et al. (2019); ferramenta útil e robustamente testada tanto como escala para classificação de indivíduos, quanto como preditora de outros indicadores como número de refeições preparadas por semana, sendo ainda necessário investigar a relação do CAFPAS com consumo alimentar em Lahne, Wolfson e Trubek (2017); escala capaz de identificar características de comportamento que refletem o nível de importância que as pessoas atribuem a diferentes categorias de comida em Bell e Marshall (2003); escala confiável, que expressa uma estrutura unifatorial e com validade convergente satisfatória em Candel (2001); medidas altamente confiáveis e válidas em Lavelle e colaboradores (2017); poder preditivo das dimensões de atitude em relação a culinária e confiança para cozinhar em relação a preparação de alimentos, qualidade da dieta e doenças crônicas em Kennedy e colaboradores (2019); e boa capacidade de discriminação de grupos adultos em Jomori e colaboradores (2017).

O pequeno número de itens do instrumento foi um ponto positivo apontado por alguns estudos, pois indicou: bons resultados na avaliação psicométrica e boa capacidade para autoaplicação, inclusive em pessoas com diferentes faixas etárias e características socioeconômicas (BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018); capacidade de cobrir a

amplitude de fatores incorporados ao construto teórico (BERTRAND; CRERAR; SIMPSON, 2018); boa compreensão por parte da população estudada (KRAUSE et al., 2018a); facilidade de aplicação, com boa consistência interna e coerência (MARTINS et al., 2019); e possibilidade para ser correlacionado com outros fatores (HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018).

Duas publicações avaliaram que os testes de confiabilidade ocorreram com tamanho de amostra adequado e com a população para a qual o instrumento foi desenvolvido (BEGLEY; PAINTER; DHALIWAL, 2018; KOWALKOWSKA; POÍNHOS; RODRIGUES, 2018); e com amostra diversa em termos de gênero e idade (KRAUSE et al., 2018a). A análise da viabilidade realizada por Barton, Wrieden e Anderson (2011) demonstrou boa adequação do instrumento final ao modo de aplicação adotado.

Poelman et al. (2018) sugerem que o instrumento pode ser utilizado por nutricionistas para monitorar *food literacy* em nível individual ao longo do tempo, propondo um uso distinto da aplicação em grupos populacionais ou para avaliação de intervenções em nível coletivo.

Lavelle e colaboradores (2017) indicaram como potencialidade que os itens selecionados não são específicos da cultura local, o que favorece a generalização. Situação inversa foi observada em outros instrumentos em que a escala foi composta por itens específicos da cultura do país ou da região (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; HARTMANN; DOHLE; SIEGRIST, 2013; BECH-LARSEN; TSALIS, 2018).

Quanto às limitações apontadas pelos estudos, a questão mais frequente refere-se à composição da amostra para as avaliações psicométricas. De forma geral, os participantes eram de raça branca, do sexo feminino, adultos, com alto nível de escolaridade e renda, o que acaba impondo um limite de generalização para outros grupos mais diversos (BARTON; WRIEDEN; ANDERSON, 2011; CONDRASKY et al., 2011; LAVELLE et al., 2017; DeLONG BAILEY et al. 2018; DURMUS; GÖKLER; HAVLIOGLU, 2019; KENNEDY et al., 2019; MARTINS et al., 2019). No estudo de Poelman e colaboradores (2018), 90% da amostra eram do sexo feminino. No caso de Martins e colaboradores (2019), além de uma amostra pequena, os autores ressaltam a diferença entre o perfil estudado e a realidade da população brasileira. No caso de Bertrand, Crerar e Simpson (2018), a amostra por conveniência era predominantemente feminina e de estudantes matriculados no curso oferecido pela equipe de pesquisa, o que pode ter agravado o viés de *social desirability*, além de limitar a possibilidade de generalização. A técnica de amostragem também foi uma limitação apontada por Lahne, Wolfson e Trubek (2017) porque indivíduos com mais vulnerabilidade em termos de renda e nível educacional,

assim como de outras raças e etnias estavam menos representados. O instrumento adaptado por Jomori et al. (2017) só foi testado com adultos jovens.

Quanto à validação de construto, Bech-Larsen e Tsalis (2018) observaram que os escores obtidos nas escalas desenvolvidas foram insuficientes para explicar a variância encontrada, indicando que a escala não era capaz de discriminar grupos diferentes e que deve ser refinada com a inclusão de novos fatores, substituição de perguntas com prevalência de respostas semelhantes entre diferentes grupos estudados e acréscimo de opções intermediárias em algumas opções de respostas. Hartmann, Dohle e Siegrist (2013) sugerem seleção de variáveis mais adequadas para avaliar a capacidade preditiva da escala proposta. Lahne, Wolfson e Trubek (2017) relatam que dados sobre status socioeconômico não foram coletados e sugerem que a incorporação do status socioeconômico como um fator na modelagem por equações estruturais poderia melhorar a capacidade explicativa do modelo. Bell e Marshall (2003) apontam a necessidade de avaliação de outros tipos validade, como convergente e discriminante, além da validação preditiva realizada neste estudo.

Em dois estudos a avaliação de confiabilidade por teste-reteste pode ter sido enviesada. Em um os respondentes estiveram previamente envolvidos em discussões sobre o instrumento (CONDRASKY et al., 2011) e em outro apresentavam alto nível de conhecimento sobre alimentação porque estavam matriculados em curso da área (DeLONG BAILEY et al., 2018).

A adequação da seleção e da redação de itens é uma limitação percebida em vários estudos. Jomori e colaboradores (2017) observaram dificuldade em diferenciar itens sobre comportamento e atitude. Krause e colaboradores (2018a) apontaram que a redação dos itens foi extremamente orientada pelo desenho da intervenção para diminuição do consumo de sódio, dificultando o uso do instrumento em outros estudos.

O instrumento proposto por Hartmann, Dohle e Siegrist (2013) não foi capaz de diferenciar as refeições preparadas com base em ingredientes *in natura* ou minimamente processados daquelas em que foram utilizados AUP. Na tentativa de superar essa limitação, o instrumento resultante da adaptação transcultural proposto por Kowalkowska, Poínhos e Rodrigues (2018) incluiu itens sobre definição de cozinhar e infraestrutura da cozinha.

Jomori e colaboradores (2017) utilizaram um instrumento que inclui itens sobre comportamentos relacionados à alimentação fora de casa e dentro de casa, gerando dificuldade de mapeamento do construto. Em Barton, Wrieden e Anderson (2011), o instrumento foi composto somente por itens relativos aos tópicos da intervenção deixando de incorporar outras habilidades relativas ao construto de interesse. Em Lahne, Wolfson e Trubek (2017), a dimensão de estrutura do instrumento CAFPAS foi composta por itens relacionados somente

com a disponibilidade de tempo para cozinhar, o que pode ser uma representação acurada da experiência pessoal em relação às barreiras estruturais, mas não é abrangente o suficiente, sendo necessário incluir mais variáveis de estrutura como parte da escala, como covariáveis ou como determinantes.

No tocante à aplicação do instrumento, Lavelle e colaboradores (2017) observaram que as pessoas deixaram de responder alguns itens localizados na segunda folha do questionário.

O estudo de Costa (2013) não fez discussão sobre as limitações encontradas.

5.3 Discussão

Uma recomendação frequente dos especialistas em elaboração de instrumentos é que o passo inicial desse processo seja um extenso e sistemático levantamento da literatura para identificar se algum instrumento já validado pode ser utilizado. Essa possibilidade, além de evitar retrabalho, favorece a comparação dos resultados encontrados e permite também a qualificação do instrumento em desenvolvimento (STREINER; NORMAN; CAIRNEY, 2015; DeVELLIS, 2017; REICHENHEIM; BASTOS, 2021). A realização desta revisão de escopo foi fundamental para identificar os instrumentos já em processo de desenvolvimento, mais ou menos avançado. Ao longo deste processo de revisão foi possível perceber duas questões que dificultam a perspectiva de comparação de resultados de trabalhos sobre culinária doméstica. A primeira é que muitos questionários encontrados na literatura são estruturados para avaliar uma multiplicidade de propostas de intervenções para a promoção da alimentação saudável e, muitas vezes o construto teórico ou a variável latente a ser mensurada nem estava suficientemente explicitada (BARBOUR et al., 2016; HUTCHINSON et al., 2016). A segunda situação é que vêm sendo elaborados diferentes construtos sobre a culinária doméstica, o que inviabiliza a utilização de instrumentos já desenvolvidos. Percebe-se que a culinária doméstica é um fenômeno com forte determinação cultural, cercado por valores e práticas sociais diversas (WANSINK, 2003; LYON et al., 2011), o que realmente coloca um desafio a mais para a adoção de um instrumento único em diferentes realidades.

Após extensa revisão sistemática, McGowan e colaboradores (2015) concluíram sobre a limitação do construto de *cooking skills* para captar a complexidade da culinária doméstica. A elaboração das escalas de *food skills* e *cooking skills*, apresentada pelo mesmo grupo de pesquisa, avança alguns passos em direção a um instrumento robusto, indicando o quanto a fase prototípica (REICHENHEIM; BASTOS, 2021) de elaboração de um instrumento é estruturante e essencial para esse processo. Em consonância com essa perspectiva, ou seja, considerando

que o fenômeno da culinária doméstica deve ser compreendido por uma abordagem mais ampla, Lahne, Wolfson e Trubek (2017) propõem um instrumento orientado pelo construto de *food agency*. O instrumento busca captar atributos individuais, mas vai além e incorpora itens construídos com base na categoria teórica de agência humana, que apoia a fundamentação teórica sobre como as pessoas lidam com os desafios desse cotidiano e quais seriam os “start points” que as fazem decidir por manter a prática da culinária doméstica (WOLFSON et al., 2017). O processo muito bem conduzido e documentado (vide os estudos de validação já apresentados nessa revisão) apresenta um instrumento bastante potente em sua capacidade preditiva. No entanto, os próprios autores mencionam como limitação a dificuldade de incorporação de itens que expressem aspectos mais contextuais. Além da busca pela parcimônia de itens, muitas vezes a avaliação psicométrica não confirma a possibilidade de inclusão de itens dessa natureza, que acabam sendo excluídos da versão do instrumento proposta ao final do estudo.

Embora os estudos sobre *food literacy* sejam encontrados em maior número na literatura, observa-se um movimento para avançar em relação a uma abordagem mais restrita centrada no conhecimento adquirido pela pessoa e em sua capacidade de acessar informação sobre alimentação e nutrição. A revisão deste modelo conceitual vem buscando ampliar essa abordagem, incluindo as etapas anteriores e posteriores ao processo de preparo da comida, como o planejamento e a atividade de comer propriamente (VIDGEN; GALLEGOS, 2014); além de fatores extrínsecos aos indivíduos, como aspectos socioculturais, relativos a sistemas alimentares e relativos a infraestrutura e determinantes em nível populacional (PERRY et al., 2017; FERNANDEZ; DESROCHES et al., 2019). Esta perspectiva ampliada embasou recente revisão sistemática sobre instrumentos para aferir *food literacy* (AMOUZANDEH; FINGLAND; VIDGEN, 2019). No entanto, um dos instrumentos incluídos nesta revisão, o CAFPAS, embasado no construto teórico de *food agency*, e outros construtos incluídos na revisão anterior (PERRY et al., 2017), estão fundamentados em diferentes concepções teóricas de educação em saúde (GLANZ; RIMER; VISWANATH, 2008), que privilegiam outros aspectos comportamentais, como confiança e autoeficácia, que vão além das questões cognitivas. Sob esta perspectiva de ampliação do construto, em estudo recente foi desenvolvido processo de validação de conteúdo por especialistas para a elaboração de um instrumento sobre *food literacy*, incorporando atributos de conhecimento, habilidades e comportamentos, a ser utilizado em inquérito internacional (FINGLAND, THOMPSON, VIDGEN, 2021).

Em direção contrária, outros instrumentos propostos, como *Short Food Literacy Questionnaire*, selecionam itens ainda mais restritos aos aspectos de conhecimentos sobre

recomendações governamentais para promoção de alimentação adequada e saudável, demonstrando mais proximidade com os instrumentos elaborados para aferir *nutrition literacy* (KRAUSE; SOMMERHALDER; BEER-BORST, 2016; YUEN; THOMSON; GARDINER, 2018). Um estudo ainda mais específico busca avaliar a capacidade de acessar informação confiável sobre alimentação e nutrição na internet (VAN DUONG, 2020). Inspirados em estudos iniciais sobre *health literacy*, as fronteiras conceituais entre *health literacy*, *nutrition literacy*, e *food literacy* vem sendo estudadas em busca de maior harmonização na utilização dos construtos em diferentes estudos (VELARDO, 2015; KRAUSE et al., 2018b).

Em relação às etapas de desenvolvimento e validação cumpridas pelos estudos, percebeu-se que, por vezes, a fase prototípica foi abreviada com a elaboração de instrumentos com base em itens utilizados em outros questionários e avançando para a fase psicométrica a fim de confirmar a escala produzida, valorizando os estudos de validade dimensional ou de validade externa e, em menor grau, os processos qualitativos de geração de itens (REICHENHEIM; BASTOS, 2021).

O construto de autonomia culinária se baseia na compreensão de que tão importante quanto o domínio individual de técnicas culinárias, o compartilhamento de tarefas e de valores sobre a culinária é fundamental para esta prática. Assim, para além de uma prática individual, baseada em mais ou menos conhecimentos, o construto aponta para uma perspectiva relacional entre os moradores do domicílio e para uma necessária articulação entre as microestruturas das práticas domésticas no cotidiano e as macroestruturas socioculturais, principalmente em contextos de desigualdades sociais (VAN KESTEREN; EVANS, 2020). Destaca-se a discussão sobre escravização e racismo em função do lugar ocupado pelas mulheres negras no trabalho doméstico em geral e, em especial, na culinária ao longo da formação da identidade brasileira (GONZALEZ, 1980). Nesta revisão, observou-se a ausência de estudos relativos a países latinos e africanos, que poderiam apresentar contextos socio-econômicos e características populacionais mais semelhantes à realidade brasileira.

A definição sobre o padrão alimentar que se deseja valorizar com a culinária doméstica é fundamental. O conceito de AC especifica a utilização de alimentos *in natura* e minimamente processados e de ingredientes culinários como condição ideal para a prática da culinária doméstica. Um dos estudos dessa revisão apontou como limitação que pessoas que prepararam as refeições com alimentos básicos e frescos, “a partir do zero” e outras que utilizaram alimentos pré-preparados ou processados podem ter respondido de forma similar a algumas questões, reduzindo de forma importante a capacidade do instrumento em captar adequadamente o preparo de refeições em casa. Os resultados encontrados por Martins e

colaboradores (2021) expressam as diferenças entre os padrões de práticas culinárias encontrados em famílias de uma cidade brasileira, demonstrando que a maior ou menor presença de alimentos ultraprocessados pode alterar bastante a prática culinária efetivamente praticada. Essa diferença conceitual dificulta a comparação dos resultados encontrados entre os estudos. Em outro estudo, ao incluir itens sobre alimentação dentro e fora de casa, as incoerências para aferir a prática da culinária doméstica observadas no desempenho do instrumento foram confirmadas em um estudo de intervenção que empregou o instrumento para avaliar seu impacto (BERNARDO et al., 2018).

A validação de instrumentos junto a grupos populacionais com baixo nível de escolaridade e renda foi apontada como limitação por todos os estudos, à exceção de um deles. Considera-se que o uso de questionários autoaplicados, privilegiados na maior parte dos estudos, pode ser um complicador desse processo entre grupos populacionais com alto índice de analfabetismo funcional. No Brasil, inquéritos nacionais têm adotado a aplicação de instrumentos por meio de entrevista face a face, o que pode oferecer vantagens para lidar com os desafios relativos à compreensão e interpretação dos itens (CHOR et al., 2013).

Quanto ao viés de *social desirability* encontrado no estudo de Raber et al. (2020) e que pode ser muito frequente em instrumentos sobre práticas alimentares, uma suposta vantagem dos instrumentos autoaplicados em minimizar esses efeitos em relação à entrevista, não foi observada. Streiner, Norman e Cairney (2015) sugerem a aplicação complementar de escalas que têm sido desenvolvidas para medir a tendência de pessoas a responder de forma socialmente aprovada a fim de comparar os resultados. Sugerem também administrar o instrumento em desenvolvimento de duas formas, uma seguindo as instruções originais e a outra solicitando as pessoas que respondam pensando em como elas gostariam que a realidade funcionasse ou com as melhores palavras possíveis. Assim, os autores trazem mais um alerta para o processo de desenvolvimento de um novo instrumento.

Quanto às fortalezas desse estudo, pode-se citar a busca abrangente baseada na inclusão de termos que cobrem diferentes aspectos relativos à culinária doméstica e sem limitação de tempo e de idioma para a busca. A principal limitação identificada foi a dificuldade para acessar, na íntegra, um dos 21 instrumentos apesar de ter sido feito contato com autor. Quase todas as informações necessárias a esse estudo estavam disponíveis no artigo. No entanto, o conteúdo dos itens foi avaliado com base nos exemplos apresentados no artigo e na literatura sobre o conceito de *food literacy*.

6 VERTENTE II – DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTO PARA AFERIR O CONSTRUTO DE AUTONOMIA CULINÁRIA: ETAPAS DA FASE PROTOTÍPICA

6.1 Métodos

O percurso metodológico adotado nesta tese para cumprir a fase prototípica de desenvolvimento de um novo instrumento (REICHENHEIM; BASTOS, 2021) de aferição do construto de autonomia culinária foram: identificação de manifestações empíricas do construto de Autonomia Culinária; desenvolvimento do mapa conceitual do construto; avaliação de conteúdo e semântica de itens; primeira jornada de pré-teste; entrevista com especialista em desenvolvimento de instrumentos; e segunda jornada de pré-teste.

6.1.1 Identificação de manifestações empíricas do construto de Autonomia Culinária

A identificação de manifestações empíricas do construto de Autonomia Culinária foi feita por meio da técnica de grupos focais para coleta de dados. Esta técnica de pesquisa social (DESLANDES et al., 1994; TRAD, 2009) permite que os participantes falem livremente em torno de questões colocadas para discussão. As perguntas utilizadas como disparadoras da discussão foram: *“Você cozinha em casa as refeições do dia a dia?”* *“Que aspectos favorecem essa prática?”* *“Que aspectos dificultam essa prática?”*.

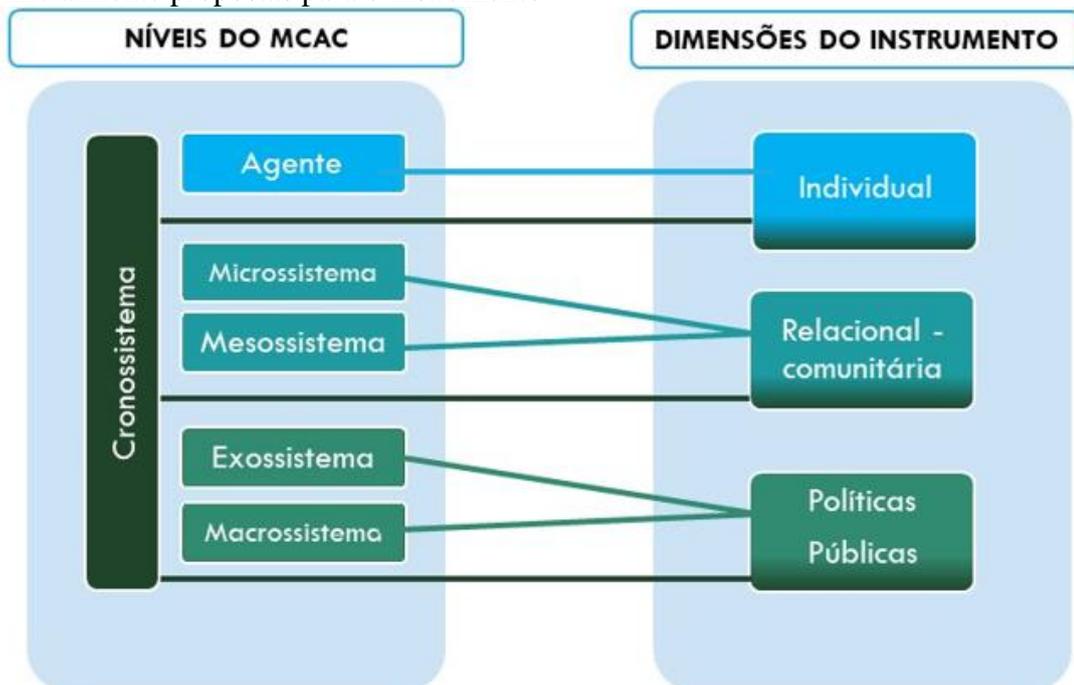
Foram realizados dois grupos focais em setembro e dezembro de 2019. O primeiro em uma escola da rede municipal de ensino do Rio de Janeiro, localizada em uma comunidade no bairro do Alto da Boa Vista, com a participação de seis mães de crianças matriculadas nos anos iniciais do ensino fundamental. O segundo grupo focal ocorreu em uma unidade básica da rede de atenção à saúde da cidade do Rio de Janeiro, no bairro da Tijuca, com a participação de 14 mulheres de um grupo de promoção de saúde direcionado a pessoas adultas e idosas. O registro das falas foi realizado pela doutoranda com apoio de uma bolsista assistente de pesquisa do NANPP/INU. Em momento posterior procedeu-se a leitura de ambos os registros para categorização e identificação dos elementos chave relevantes e pertinentes ao MCAC que pudessem orientar a seleção e formulação de itens.

6.1.2 Desenvolvimento do mapa conceitual do construto

O processo de detalhamento do MCAC compreendeu a seleção dos componentes do modelo a serem contemplados no instrumento; a definição de categorias teóricas, que expressam

um recorte daquele componente e visam estabelecer uma transição entre os elementos teóricos e suas manifestações empíricas, de forma a cobrir todo o construto de AC; a elaboração de uma ou mais assertivas para cada categoria teórica, construída com o seguinte formato: “*A pessoa tem mais condições/oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...*”. Como exemplo, podemos citar: Para o componente “conhecimento” do MCAC foram identificadas inicialmente as categorias de “grupos de alimentos”, “variedade de alimentos”, “armazenamento de alimentos” e “boas práticas de manipulação de alimentos”. Para a categoria teórica de variedade de alimentos foi elaborada a assertiva: “*A pessoa tem mais condições/oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se concorda que as refeições devem ser compostas por alimentos variados de cada grupo de alimentos in natura ou minimamente processados*”. Além disso, nesta fase também houve a postulação preliminar das dimensões do instrumento, propostas em função dos sistemas que embasaram a construção do MCAC. A dimensão individual informaria sobre conhecimentos, atitudes, habilidades e comportamentos individuais; a dimensão relacional ou comunitária informaria sobre as relações estabelecidas pela pessoa com a família ou pessoas que compartilham o mesmo domicílio e com grupos e equipamentos da comunidade; e a dimensão de políticas públicas, que informaria sobre o acesso das pessoas às políticas públicas. Em todas as dimensões busca-se expressar situações que favoreçam o desenvolvimento da AC (Figura 5).

Figura 5 – Níveis do modelo conceitual de autonomia culinária e dimensões inicialmente propostas para o instrumento.



Fonte: A autora, 2021.

O processo inicial de desenvolvimento do mapa conceitual do construto realizado pela equipe de pesquisa, composta pela doutoranda, sua orientadora e coorientadora, foi submetido à validação por especialistas em uma oficina de trabalho. Buscou-se a participação de especialistas com expertise em: elaboração de instrumento; ambiente alimentar; políticas públicas de alimentação e nutrição; alimentação infantil; educação alimentar e nutricional; segurança alimentar e nutricional; habilidades culinárias; e epidemiologia.

Os objetivos dessa oficina foram: analisar a abrangência, a pertinência e a suficiência das assertivas e categorias propostas para cobrir o construto de AC; identificar lacunas e redundâncias; e apreciar as dimensões propostas para o instrumento. Para isso, os especialistas deveriam comentar sobre a coerência entre os componentes e suas respectivas categorias teóricas e assertivas; e responder, por meio de uma escala Likert de cinco pontos para graus de concordância, sobre cada assertiva: “É relevante para o conceito de AC?”; “É viável/de fácil aferição?”; “Apresentará resistência para ser respondida?”. O modelo de planilha elaborado para subsidiar essa oficina pode ser visualizado na Figura 6. Uma apresentação em slides e um texto sobre o MCAC foram enviados previamente aos especialistas como subsídios para a atividade. A oficina ocorreu em março de 2020, de forma remota, por meio do aplicativo *Zoom*, em função da necessidade de isolamento físico imposta pela pandemia de COVID-19. Ela foi conduzida pela equipe de pesquisa e bolsistas de apoio técnico do Núcleo de Alimentação e Nutrição em Políticas Públicas do Instituto de Nutrição (NANPP/INU).

Figura 6 – Planilha utilizada em oficina para coletar opiniões de especialistas

Componentes	Categoria teórica	Assertiva sobre o construto: A pessoa tem mais condições/opportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Observações	De acordo com sua opinião, assinale abaixo o quanto concorda com a afirmativa, considerando que :														
				É relevante para o conceito de AC					É viável/de fácil aferição					Apresentará resistência para ser respondida				
				1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Dimensão Individual [atitudes, habilidades e comportamentos da pessoa que favoreçam o desenvolvimento da autonomia culinária]																		
Nível Agente																		
valores	valor atribuído à culinária	valoriza a prática da culinária doméstica																
		valoriza a culinária como prática social sem preconceito de gênero ou de raça																
conhecimento	grupos de alimentos	concorda que alimentos in natura (IN) ou minimamente processado (MP) devem compor as refeições diariamente																
		concorda que o grupo de alimentos ultraprocessados (AUP) devem ser evitados em todas as refeições																
		sabe fazer combinações entre grupos de alimentos (IN ou MP)																

Fonte: A autora, 2021.

A oficina durou em torno de 04 horas e contou com a participação de 15 dos 18 especialistas convidados. Este grupo foi composto por: docentes de cursos de graduação e/ou pós-graduação em Nutrição, 13 do sexo feminino, com grau de titulação de doutorado ou pós-

doutorado e com expertise nas áreas de interesse para o estudo. Todos eram do estado do Rio de Janeiro e apresentavam atuação em projetos de extensão e/ou inserção em coletivos e atividades de mobilização da sociedade civil relacionados à segurança alimentar e nutricional. A atividade iniciou com uma apresentação sobre o MCAC e os componentes, as categorias teóricas e as assertivas produzidas para desenvolver o protótipo do instrumento, a respeito do que os especialistas foram convidados a tecer comentários gerais. Em seguida, os participantes foram divididos em três subgrupos de trabalho de acordo com as dimensões propostas para o instrumento.

6.1.3 Avaliação de conteúdo e de semântica dos itens

A planilha resultante da oficina de trabalho, após a consolidação de todos os comentários dos especialistas pela equipe de pesquisa, constituiu-se na base para a proposição da primeira versão dos itens. Esta etapa aconteceu de abril a outubro de 2020. A planilha original foi acrescida de mais duas colunas referentes aos enunciados e opções de resposta dos itens elaborados e, em seguida, submetida a outro processo de validação por especialistas.

Para isso, foi realizado um painel de especialistas, de forma remota e assíncrona, com o objetivo de validar o conteúdo dos itens elaborados até aquele momento. O grupo de especialistas convidados para a primeira oficina foi complementado por especialistas de outros estados brasileiros com expertise na construção de instrumentos em áreas temáticas afins a AC (São Paulo e Santa Catarina) e em estudos qualitativos sobre alimentação adequada e saudável (Bahia), totalizando 29 especialistas convidados. Os especialistas foram orientados a opinar sobre: a relevância, a pertinência, a coerência e a semântica dos itens propostos, assim como possíveis lacunas em relação ao MCAC. Todos receberam previamente, por e-mail, um texto sobre o MCAC a fim de embasar sua participação; um vídeo e uma apresentação em slides com os objetivos e as etapas a serem cumpridas no painel; e uma planilha em formato Excel a ser preenchida com suas opiniões.

Além da análise semântica de cada item, os participantes foram convidados a responder por meio de uma escala Likert de quatro pontos sobre graus de concordância variando de “discordo fortemente (1)” a “concordo fortemente (4)”, sobre a relevância, a pertinência e a clareza de cada item. O modelo de planilha elaborado para subsidiar esse painel pode ser visualizado na Figura 7.

Figura 7 – Planilha utilizada em painel de especialistas para validação de conteúdo de itens

saúde ou outros equipamentos de políticas públicas); questões relativas à adequação semântica e de opções de resposta dos itens; e questões afetivas como aceitação e impacto emocional. Esta versão do protótipo foi testada com duas opções de resposta diferentes para cinco itens relativos às categorias “grupos de alimentos de acordo com extensão e propósito de processamento”, “variedade de alimentos”, “armazenamento de alimentos” e “boas práticas de manipulação de alimentos”. Foram testadas as opções de resposta “não” ou “sim” e escala Likert com cinco pontos para graus de concordância apresentadas em cartela de respostas impressa. Além dos itens elaborados para aferir o construto de AC, o questionário foi complementado com um bloco inicial relativo às características sociodemográficas das entrevistadas.

A organização do questionário para o pré-teste demandou uma reflexão sobre o melhor encadeamento dos itens em função do agrupamento quanto aos aspectos teóricos, opções de resposta, tempo de aplicação e impacto emocional do instrumento. O encadeamento dos itens também foi objeto de avaliação no pré-teste.

A primeira jornada de pré-teste foi realizada em fevereiro de 2021, durante um período de bandeira amarela na cidade do Rio de Janeiro definido pela Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro em função da estabilização do avanço da pandemia de Covid-19. Foram convidadas 10 mulheres que participavam de projetos sociais desenvolvidos pela Fundação Angélica Goulart, organização não governamental localizada no bairro de Pedra da Guaratiba, além da coordenadora de projetos da Fundação. As mulheres moravam nos arredores da Fundação.

As entrevistas foram realizadas pela doutoranda com apoio de uma bolsista assistente de pesquisa do NANPP/INU. Foram realizadas três entrevistas em conjunto, uma *online* e duas presenciais, para fins de calibração entre as entrevistadoras. As participantes eram convidadas a informar sobre dúvidas, discordâncias e sugestões a qualquer momento da entrevista. Algumas perguntas complementares foram incluídas para avaliar a interpretação das respondentes. A duração das entrevistas foi registrada. Qualquer comentário realizado pelas entrevistadas era registrado por escrito. Em momento posterior procedeu-se a leitura de todos os registros para consolidação dos dados levantados no pré-teste para avaliação pela equipe de pesquisa, que decidia pela inclusão, alteração ou exclusão de itens.

6.1.5 Oficina com especialista em desenvolvimento de instrumentos

Essa oficina ocorreu por meio de três reuniões remotas e síncronas, em abril de 2021, com um pesquisador de referência em desenvolvimento de instrumentos. As reuniões foram gravadas a fim de apoiar a incorporação de todas as recomendações para qualificação do protótipo, totalizando oito horas e 45 minutos de gravação. A orientadora e a coorientadora participaram integralmente desta atividade.

Foram apresentados o MCAC e a versão do protótipo produzida até aquele momento. Os objetivos da oficina eram discutir sobre a estrutura dimensional do instrumento e a pertinência da formulação de um escore. No entanto, foram abordadas questões além das levantadas inicialmente, com destaque para: definição dos componentes do MCAC a serem incluídos no instrumento, desenvolvimento do mapa de construto e elaboração de itens. Após a consolidação de todas as contribuições, a segunda versão do protótipo foi elaborada e submetida a duas novas jornadas de pré-teste.

6.1.6 Pré-teste II

A segunda versão do protótipo do instrumento foi submetida a mais duas jornadas de pré-teste, em julho de 2021, com dois grupos de mulheres de diferentes níveis sócio-econômicos.

Para a segunda jornada de pré-teste foram convidadas 10 mulheres trabalhadoras da empresa que presta serviços de limpeza para a UERJ. As entrevistas aconteceram no Instituto de Nutrição e as mulheres foram indicadas pela encarregada do setor. Embora a UERJ estivesse com suspensão de atividades acadêmicas presenciais em função da pandemia, setores da Administração Central mantiveram atividades presenciais e, por isso, as trabalhadoras estavam em escalas de trabalho presencial.

Para a terceira e última jornada de pré-teste foram convidadas 10 mulheres de classe média, mães de estudantes dos anos iniciais do ensino fundamental de escolas da rede privada localizadas em bairros da Zona Norte do Rio de Janeiro. Em função da possibilidade de conectividade deste grupo, as entrevistas foram realizadas por meio do aplicativo *Zoom*.

Esta versão do protótipo foi experimentada com o bloco inicial de caracterização sociodemográfica e o protótipo do IAC, composto por dois blocos destinados a mulheres que moram sozinhas ou com outras pessoas e um bloco final, com três itens, aplicados somente a mulheres que moram com, pelo menos, mais um adulto ou criança maior de dez anos. Em dois itens foram experimentados enunciados diferentes para metade das entrevistadas. Para apoiar a escolha das entrevistadas, utilizou-se cartela de respostas com grupos de opções de respostas diferentes daquelas utilizadas na maioria dos itens.

Todas as entrevistas foram realizadas pela doutoranda. As participantes eram convidadas a informar sobre dúvidas, discordâncias e sugestões a qualquer momento da entrevista. Algumas perguntas complementares foram incluídas para avaliar a interpretação das respondentes. A duração das entrevistas foi registrada. Qualquer comentário realizado pelas entrevistadas era registrado por escrito. Em momento posterior procedeu-se a leitura de todos

os registros para consolidação dos dados levantados no pré-teste para avaliação pela equipe de pesquisa, que decidia pela inclusão, alteração ou exclusão de itens.

Após a consolidação dos resultados de ambas as jornadas de pré-teste pela equipe de pesquisa, elaborou-se a terceira versão do instrumento, considerada a versão final desta fase prototípica. A versão final do protótipo do instrumento, incluindo a cartela de respostas, foi submetida à diagramação por profissional da área de *design*.

6.2 Resultados

A identificação de manifestações empíricas do construto de autonomia culinária foi iniciada com a realização de grupos focais. Com base nas falas das mulheres que participaram de cada grupo focal, extraímos manifestações referentes aos diferentes componentes do MCAC, a saber:

- cozinham diariamente, com exceção de algumas que moram sozinhas;
- utilizam alimentos *in natura* ou minimamente processados para preparar as refeições e AUP em lanches, principalmente, para as crianças;
- a maioria não realiza congelamento de alimentos, pois consideram que essa técnica altera a qualidade nutricional e o sabor dos alimentos;
- apresentam dificuldades para planejar refeições para mais de um dia;
- sentem-se sobrecarregadas com o preparo de refeições, em especial, por ser um trabalho diário e que requer atenção, indicando que é difícil cozinhar e fazer outras tarefas da casa ao mesmo tempo;
- consideram que cozinhar em casa é uma forma de economizar dinheiro e, portanto, necessário para que o orçamento da família seja suficiente para cobrir todas as despesas da casa;
- gostariam de uma cozinha maior, principalmente para dividir as tarefas de preparo das refeições e arrumação da cozinha;
- apontaram preocupação com o preço do gás e desconfiança em relação à propaganda de alimentos e à presença de agrotóxicos nos alimentos consumidos;
- relataram que o grupo familiar come junto, em geral, assistindo à televisão;
- poucas frequentam feiras livres, em função do horário ou da distância até a casa;
- relataram que o comércio perto de casa costuma ser mais caro; e
- houve um relato sobre mobilização comunitária em função da frequente falta de água no bairro.

Quanto ao desenvolvimento do mapa conceitual do construto, em um momento inicial, todos os componentes do modelo foram incluídos para a elaboração do instrumento. Os componentes foram especificados em 48 categorias teóricas e 82 assertivas, assim divididas: a dimensão individual apresentava 19 categorias teóricas e 34 assertivas, referentes aos componentes do nível do agente e do MCAC; a dimensão relacional e/ou comunitária apresentava 16 categorias teóricas e 28 assertivas, referentes aos componentes dos níveis do microsistema e do mesossistema do modelo conceitual; e a dimensão de políticas públicas apresentava 13 categorias teóricas e 20 assertivas referentes aos componentes dos níveis do exossistema e do macrossistema do MCAC. Os componentes do cronossistema foram incluídos em um novo componente na dimensão individual e em algumas categorias teóricas e assertivas relativas às dimensões relacional e/ou comunitária e de políticas públicas.

Os principais resultados da oficina de especialistas, que avaliou essa elaboração inicial foram: (a) a exclusão do componente “valores”, cuja inclusão no MCAC havia sido proposta pela equipe de pesquisa a fim de captar aspectos referentes ao cronossistema, por considerar que esse sistema se manifesta de forma transversal no modelo conceitual; (b) considerações sobre a inadequação de algumas assertivas para quem mora só; (c) intensa discussão sobre as questões de gênero e de raça presentes na culinária doméstica que culminou com a exclusão do componente “promoção da equidade de gênero”, a decisão pela aplicação do instrumento somente para mulheres, a inclusão de itens sobre divisão de tarefas do trabalho doméstico e sobre ações de mobilização social em defesa da igualdade de direitos entre gêneros, além da exclusão do componente “promoção da igualdade de raça” em função da sugestão de ampliação da categoria teórica preconceito para a categoria teórica racismo estrutural, a qual posteriormente foi incluída no componente “garantia à saúde”, abordando a presença do racismo no cotidiano do cuidado em saúde.

Em função dos limites impostos pela mediação tecnológica e da riqueza do debate, a etapa de pontuação da concordância sobre a relevância das assertivas e sobre a possibilidade de elaborar itens com base nessas assertivas que apresentassem facilidade de aferição e não apresentassem resistência para responder não foi cumprida por dois dos três subgrupos. Assim, os participantes foram convidados a preencher estes campos por meio do compartilhamento da planilha no aplicativo *Google Drive* nos sete dias subsequentes à oficina.

Após a análise de todas as contribuições, foram definidos os componentes e as respectivas categorias teóricas e assertivas que orientaram a elaboração dos itens. O resultado dessas etapas do processo pode ser visualizado nas primeira, segunda e terceira colunas do Quadro 4. Essa figura sintetiza todas as etapas do processo de desenvolvimento do protótipo do IAC e será mencionada ao longo desta seção de resultados.

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo:		Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
		A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL DO AGENTE				DIMENSÃO CONHECIMENTO			
Conhecimento	Grupos de alimentos de acordo com extensão e propósito de processamento	...sabe que alimentos in natura (IN) ou minimamente processado (MP) devem compor as refeições diariamente.	Você concorda que alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas ou ovos devem estar presentes nas refeições do dia a dia?	Vou ler uma lista de alimentos e você vai me dizer se, na sua opinião, ele faz parte de uma alimentação saudável no dia a dia. Responda NÃO ou SIM: arroz / biscoito / feijão / frutas / legumes / macarrão instantâneo (tipo miojo) / refrigerante / salsicha / tempero pronto (tipo sazon) / verduras			Não Sim
		sabe que alimentos ultraprocessados (AUP) devem ser evitados	Você concorda que alimentos produzidos pela indústria como refrigerantes, salsicha, hambúrguer congelado, macarrão instantâneo, temperos e molhos prontos, biscoitos, guloseimas devem ser evitados na alimentação do dia a dia?		Vou ler uma lista de alimentos e você vai me dizer se, na sua opinião, ele faz parte de uma alimentação saudável no dia a dia. Responda NÃO ou SIM: arroz / biscoito / feijão / frutas / legumes / macarrão instantâneo (tipo miojo) / refrigerante / salsicha / tempero pronto (tipo sazon) / verduras		Não Sim
	variedade de alimentos	sabe que as refeições devem ser compostas por alimentos variados de cada grupo de alimentos (IN ou MP)	Você concorda que para uma alimentação saudável, é importante variar bastante os alimentos (por exemplo, diferentes tipos de feijão e outros grãos, de legumes, de verduras, de frutas...)?	Na sua opinião, usar diferentes legumes ou verduras para preparar as refeições da semana faz parte de uma alimentação saudável?			Não Sim
	armazenamento de alimentos	reconhece o congelamento de alimentos como uma boa prática de armazenamento	Você concorda que o congelamento adequado é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem prejudicar a qualidade?			Na sua opinião, o congelamento é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem estragar?	Não Sim
	boas práticas de manipulação de alimentos	sabe que sobras de alimentos devem ser mantidos sob refrigeração para serem consumidos em outras refeições	Você concorda que as sobras de comida que serão aproveitadas em outras refeições devem ser guardadas na geladeira?		Na sua opinião, a comida que sobrou na panela e que vai ser aproveitada em outra refeição deve sempre ser guardada na geladeira?		Não Sim

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item - enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item - enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item - opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL DO AGENTE				DIMENSÃO - INTERESSE PARA COZINHAR			
interesse para cozinhar	cozinhar como prática prazerosa	sente satisfação em cozinhar no cotidiano	Você se interessa por cozinhar? (Por exemplo: sente satisfação em cozinhar, experimenta formas diferentes de preparar a comida; reserva um tempo do dia para cozinhar...)	Você tem satisfação em preparar a comida do dia a dia?	Você tem satisfação em preparar o mesmo alimento de formas diferentes?	Você tem satisfação em preparar pratos diferentes da comida do dia a dia?	Não Sim
				DIMENSÃO - CONFIANÇA PARA COZINHAR			
confiança para cozinhar	utilização de receitas	confia na sua capacidade para cozinhar, seguindo ou não alguma receita	Você se sente confiante para preparar uma comida que você nunca fez, seguindo uma receita?	Você se sente confiante para preparar a comida do dia a dia sem seguir receita?		Você se sente confiante para preparar um prato diferente seguindo uma receita?	Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
			Você se sente confiante para repetir uma receita que não tenha dado certo antes?		Você se sente confiante para preparar de novo uma receita que tenha dado errado antes?		
				DIMENSÃO - DISPOSIÇÃO PARA COZINHAR			
disposição para cozinhar	disposição para cozinhar no dia a dia	apresenta energia física e mental para cozinhar no cotidiano	Você tem ânimo para cozinhar no dia a dia?	Você tem ânimo para cozinhar em alguns dias da semana?	Você tem ânimo para cozinhar em ocasiões especiais?	Você tem ânimo para cozinhar todo dia?	Não Sim

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
				DIMENSÃO - HABILIDADES CULINÁRIAS			
habilidades culinárias	planejamento de refeições	realiza planejamento de compras de alimentos para cozinhar	Você se organiza para não ficar sem os alimentos básicos em casa (por exemplo: faz lista de compras; pensa onde comprar; pensa se vai comprar para o mês ou para a semana...)?	Você costuma se organizar para ter em casa os alimentos básicos para cozinhar?	Você costuma fazer uma lista com os alimentos que quer comprar? (excluída)		Não Sim
		realiza planejamento de cardápios	Você planeja o que vai cozinhar durante a semana?		Você costuma planejar, com antecedência, o que vai cozinhar ao longo da semana?		Não Sim
	criatividade	prepara refeições com os alimentos disponíveis na geladeira e/ou na despensa sem seguir receitas	Você cria preparações culinárias com os alimentos disponíveis em casa?		Você costuma criar pratos com os alimentos disponíveis em casa?	Quando usa uma receita, você costuma fazer alguma mudança nos ingredientes ou na forma de preparar?	Não Sim
	uso de técnicas mecânicas	domina técnicas básicas de pré-preparo e preparo de alimentos básicos	Você acha que sabe o necessário para preparar os alimentos do dia a dia (por exemplo, cozinhar arroz e feijão, utilizar temperos naturais, limpar verduras para fazer uma salada, picar frutas)?	Você se sente capaz de preparar arroz simples?	Você se sente capaz de limpar verduras para preparar uma salada? Você se sente capaz de cortar legumes em mais de um formato?	Você se sente capaz de preparar feijão simples? Você se sente capaz de temperar os alimentos utilizando somente temperos naturais?	Não Sim
	uso dos sentidos	faz uso dos sentidos para avaliar os alimentos enquanto cozinha	Você usa os seus sentidos para preparar a comida (por exemplo: sente o cheiro do bolo ficando pronto; prova o tempero enquanto cozinha)?	Você costuma provar os alimentos enquanto está preparando a comida? Você costuma cheirar a comida enquanto está preparando a comida?		Você costuma avaliar a textura da comida para saber se está pronta? Você costuma cheirar a comida para saber se está pronta?	Não Sim

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
DIMENSÃO - ATITUDE ESTRATÉGICA							
atitude estratégica	otimização dos processos e etapas necessários para cozinhar	adota práticas para buscar mais praticidade no preparo das refeições	Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?	Você deixa feijão cozido para mais de uma refeição?		Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?	Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
			Você deixa na geladeira alimentos que facilitem o preparo da refeição (por exemplo, salada já lavada, feijão cozido, carnes temperadas e temperos picados)?	Você costuma deixar feijão de molho?	Para adiantar o preparo das refeições, você costuma deixar na geladeira: temperos já descascados ou picados carnes em geral temperadas verduras já lavadas		Não Sim
			Você costuma preparar mais de um alimento ao mesmo tempo para economizar tempo, por exemplo: pica alguns alimentos enquanto cozinha outros?		Você consegue preparar mais de um alimento ao mesmo tempo quando está cozinhando?		Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
	organização do tempo para cozinhar	consegue preservar tempo para preparar as refeições do dia a dia			Você consegue dedicar tempo suficiente para cozinhar em casa a comida do dia a dia?		Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
DIMENSÃO - VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS CULINÁRIAS							
experiência e vivência em culinária	repertório de preparações	cozinha ou já cozinhou diferentes preparações com alimentos básicos	Você consegue preparar diferentes pratos com os mesmos alimentos do dia a dia (por exemplo, ovo mexido e omelete, arroz branco e arroz com cenoura...)?	Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com arroz?	Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com legumes?	Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com carnes em geral?	Não Sim
	influência da família	acumulou experiências ou vivências no preparo de alimentos junto a familiares e/ ou amigos	Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família ou com pessoas próximas?	Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família?	Você já buscou ajuda de familiares quando teve dúvidas para cozinhar?	Você tem boas lembranças de cozinhar com familiares em casa?	Não Sim

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL MICROSSISTEMA				DIMENSÃO - COZINHA COM INFRAESTRUTURA BÁSICA			
cozinha com infraestrutura básica	estrutura física	a cozinha do domicílio possui estrutura minimamente suficiente para as atividades culinárias diárias (em relação à espaço físico, espaço para guardar utensílios e alimentos etc)	Na sua casa, tem espaço suficiente para cozinhar? (incluindo espaço para guardar alimentos, panelas, pratos e talheres)		Na sua casa, tem espaço suficiente para preparar as refeições do dia a dia?	Na sua casa, tem espaço suficiente para guardar alimentos?	Não Sim
	equipamentos	a cozinha do domicílio possui fogão em funcionamento	Na sua casa, tem fogão funcionando?	Na sua casa, tem fogão funcionando?			Não Sim
		a cozinha do domicílio possui geladeira em funcionamento	Na sua casa, tem geladeira funcionando?	Na sua casa, tem geladeira funcionando?			Não Sim
	acesso à água	a cozinha do domicílio possui abastecimento regular de água	Na sua casa, tem água na cozinha?		Na sua casa, tem água encanada na cozinha?		Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
	acesso a gás	a cozinha do domicílio possui abastecimento regular de gás	Na sua casa, tem gás na cozinha?		Na sua casa, tem gás na cozinha?		Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre
acesso à energia elétrica	a cozinha do domicílio possui abastecimento regular de energia elétrica	Na sua casa, tem luz na cozinha?		Na sua casa, tem luz na cozinha?		Não Sim, às vezes Sim, quase sempre Sim, sempre	
				DIMENSÃO - IMPORTÂNCIA ATRIBUÍDA À CULINÁRIA			
importância atribuída à culinária	preparo de refeições em casa	convive no domicílio com pessoas que privilegiam o preparo de refeições em casa em detrimento da compra de alimentos prontos para consumo	Na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa?			Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa?	Não Sim, algumas pessoas Sim, todas as pessoas
	tradições familiares ou regionais	convive no domicílio com pessoas que valorizam o preparo de receitas tradicionais da família.	Na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas da família?		Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas tradicionais da família?		Não Sim, algumas pessoas Sim, todas as pessoas
	comensalidade	convive no domicílio com pessoas que valorizam a comensalidade	Na sua casa, as pessoas gostam de comer juntas?	Na sua casa, as pessoas costumam fazer pelo menos uma refeição por dia juntas?			Não Sim, algumas pessoas Sim, todas as pessoas

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
DIMENSÃO - COMPARTILHAMENTO DAS ATIVIDADES CULINÁRIAS							
Compartilhamento das atividades culinárias	divisão de tarefas domésticas	mora em um domicílio em que há divisão de tarefas domésticas entre as pessoas da casa	Na sua casa, as pessoas dividem as tarefas de cuidado da casa?		Na sua casa, quem costuma fazer a limpeza?		Só você Somente outra(s) pessoa(s) Você e outra(s) pessoa(s)
	divisão de tarefas de culinária	mora em um domicílio em que há divisão de tarefas relacionadas a cozinhar em casa (desde as compras até a limpeza da cozinha) entre as pessoas da casa	Na sua casa, as pessoas dividem as tarefas da cozinha (por exemplo: fazer as compras, preparar a comida, limpar a cozinha, tirar o lixo...)?	Na sua casa, quem costuma lavar a louça?	Na sua casa, quem costuma fazer as compras de alimentos?	Na sua casa, quem costuma cozinhar?	Só você Somente outra(s) pessoa(s) Você e outra(s) pessoa(s)
	decisão sobre compras de alimentos	compartilha a decisão sobre que alimentos serão comprados para preparar as refeições	Na sua casa, você participa da decisão sobre que alimentos serão comprados?		Na sua casa, quem costuma decidir quais alimentos serão comprados?		Só você Somente outra(s) pessoa(s) Você e outra(s) pessoa(s)
DIMENSÃO - PODER DE COMPRA COM ANÁLISE CRÍTICA							
Poder de compra com análise crítica	tipo de alimento	convive no domicílio com pessoas que evitam a compra alimentos com impacto negativo sobre a saúde e/ou sobre o ambiente	Quando compram alimentos, você ou as pessoas da sua casa, dão preferência a alimentos como arroz, feijão, carnes, ovos, leite, frutas, legumes e verduras? Quando compram alimentos, você ou as pessoas da sua casa dão preferência a locais como feiras livres, feira de produtores, sacolões/ hortifruti...?	Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque faz mal à saúde?		Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque é produzido com agrotóxico ou pesticida? Você ou outro morador da sua casa, evita comprar algum alimento porque gera muito lixo por causa da embalagem?	Não Sim, só você Sim, somente outra(s) pessoa(s) Sim, você e outra(s) pessoa(s)
	propaganda de alimentos	reconhece que as propagandas de alimentos não são uma fonte confiável de informações sobre alimentação	Você confia nas informações que aparecem em propagandas de alimentos (no rádio, na TV ,na internet...)?	excluído*			
	origem do alimento	convive no domicílio com pessoas que privilegiam a compra de alimentos direto do produtor				Você ou outro morador da sua casa, costuma comprar algum alimento direto do produtor?	Não Sim, só você Sim, somente outra(s) pessoa(s) Sim, você e outra(s) pessoa(s)

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
				DIMENSÃO - PODER DE COMPRA COM ANÁLISE CRÍTICA			
Poder de compra com análise crítica	preço do alimento	convive no domicílio com pessoas que monitoram o preço dos alimentos			Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa, costuma comparar os preços de alimentos?		Não Sim, só você Sim, somente outra(pessoa(s) Sim, você e outra(s) pessoa(s)
	rótulos dos alimentos	convive no domicílio com pessoas que utilizam o rótulo para tomar decisões sobre a compra de alimentos			Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa, costuma conferir no rótulo: prazo de validade? lista de ingredientes? tabela de informação nutricional?		Não Sim, só você Sim, somente outra(pessoa(s) Sim, você e outra(s) pessoa(s)
NÍVEL MESOSSISTEMA				DIMENSÃO - DISPONIBILIDADE E ACESSO A ALIMENTOS IN OU MP			
Disponibilidade e acesso a alimentos IN e MP	disponibilidade de alimentos em local próximo à moradia	mora em um local onde alimentos IN e MP são encontrados a preços acessíveis, com qualidade e com variedade	Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como arroz, feijão, ovos, frutas, legumes e verduras, com bom preço, perto de casa?		É fácil comprar verduras, com bom preço, para sua casa?	É fácil comprar frutas, com bom preço, para sua casa?	Não Sim
			Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como arroz, feijão, ovos, frutas, legumes e verduras, de boa qualidade, perto de casa?		É fácil comprar verduras, de boa qualidade, para sua casa?	É fácil comprar frutas, de boa qualidade, para sua casa?	Não Sim
			Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como frutas, legumes e verduras, com variedade, perto de casa?		É fácil comprar verduras, com variedade, para sua casa?	É fácil comprar frutas, com variedade, para sua casa?	Não Sim
	mora em um domicílio ou em uma vizinhança que possui horta doméstica e/ou criação de animais	Você ou as pessoas da sua casa costumam utilizar alimentos de hortas ou de criações caseiras para preparar as refeições?			Você ou outros moradores da sua casa costumam utilizar alimentos plantados em casa nas refeições?	Não Sim	

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL MESOSSISTEMA							
Movimentos sociais	ações de advocacy	participa de iniciativas coletivas para incidir sobre políticas públicas para garantia de SAN e PAAS	Você já participou de ações coletivas para melhorar a alimentação das pessoas? Por exemplo: exigir feira livre no bairro, cuidar de horta comunitária, preservar tradições culinárias, melhorar a alimentação da escola da comunidade, defender as crianças do excesso de propagandas...	excluído ^b			
		participa ou apóia movimentos e políticas feministas	Você já participou ou apoiou ações coletivas em defesa dos direitos das mulheres? Por exemplo: vagas em creches, salas de amamentação em locais de trabalho, proteção de mulheres contra violência, igualdade de salários, direitos de mulheres negras ou quilombolas ...	excluído ^b			
NÍVEL EXOSSISTEMA							
Uso saudável do tempo	tempo dedicado ao trabalho remunerado	considera que o tempo dedicado ao trabalho (deslocamento entre a casa e o trabalho e a jornada de trabalho em si) não prejudica as tarefas relacionadas ao preparo das refeições	Você acha que o tempo dedicado ao seu trabalho (incluindo o tempo gasto no transporte), dificulta o preparo das refeições em casa?	excluído ^b			
Seguridade social	acesso a direitos trabalhistas	possui um emprego/ocupação com direitos trabalhistas garantidos	Você ou outro morador da sua casa trabalha com carteira assinada ou é funcionário público?	excluído ^b			
	acesso a programas de proteção social	em condição de vulnerabilidade, tem acesso a programas sociais de transferência de renda (dinheiro, auxílio gás etc) ou de distribuição de alimentos	Caso tenha precisado, você ou outro morador da sua casa recebeu algum auxílio do Governo para complementar sua renda, por exemplo: auxílio em dinheiro, auxílio gás, alimentos (não considere aposentadoria)?	excluído ^b			

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL EXOSSISTEMA							
Segurança alimentar e nutricional	acesso a renda	tem acesso regular a renda suficiente para preparar comida em casa (alimentos e outros gastos)	Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que você ou outros moradores da sua casa tivessem dinheiro para comprar mais comida?	excluído ^b			
	acesso à informação	consegue identificar alimentos com alto teor de açúcar, gordura ou sódio ou com edulcorantes com as informações disponíveis no rótulo dos alimentos	Você acha que as informações dos rótulos de alimentos são suficientes para saber se o alimento tem muito açúcar, gordura ou sal?	excluído ^b			
		tem acesso à informação sobre AAS em serviços de saúde, na escola da comunidade ou em outros serviços, como os de assistência social	Você já recebeu informações sobre alimentação saudável em um serviço de saúde, na escola da sua comunidade ou em outro serviço, por exemplo, de assistência social?	excluído ^b			
Incentivo à culinária	ações de EAN	vivencia, por meio de oficinas de culinária, e/ou é incentivada a cozinhar em casa (por meio do atendimento, práticas educativas ou distribuição de impressos) em serviços de saúde, na escola da comunidade ou em outros serviços, como os de assistência social	Você já participou de alguma atividade que te ensinou ou te incentivou a cozinhar em casa realizada em um serviço de saúde ou na escola da sua comunidade ou em um serviço de assistência social?	excluído ^b			
Incentivo à agricultura familiar e urbana de base agroecológica	acesso a pontos de venda	tem acesso a iniciativas/espacos de comercialização (propriedade do agricultor, feira, galpão, lojas) de alimentos da agricultura familiar	Você conhece locais que vendem alimentos direto do produtor (por exemplo: feira, galpão, lojas, sítios...)?	excluído ^b			

Quadro 4 – Síntese do processo de desenvolvimento do protótipo do instrumento de Autonomia culinária

Componentes do constructo teórico de autonomia culinária	Categoria teórica	Assertiva sobre o constructo: A pessoa tem mais condições/ oportunidades para desenvolver autonomia culinária quando/se...	Item- enunciado utilizado no primeiro pré-teste	Item- enunciado utilizado no segundo pré-teste de acordo com proposta de gradiente de intensidade a ser testado na fase psicométrica			Item- opções de respostas
				Alta frequência de endosso / nível inicial de AC	Média frequência de endosso / nível médio de AC	Baixa frequência de endosso / nível elevado de AC	
NÍVEL MACROSSISTEMA							
Garantia do DHAAS	acesso à alimentação como direito humano	tem acesso a, pelo menos, três refeições diárias de forma digna sem ter que abrir mão de outras necessidades básicas (preparando em casa, comprando ou acessando alguma política pública como PNAE; PAT; restaurante popular etc)	Você consegue realizar, pelo menos, três refeições todo dia sem ter que deixar de pagar outra despesa da casa, por exemplo água, luz ou aluguel?				excluído ^b
Garantia da saúde	acesso à rede de atenção à saúde como direito	tem/teve acesso ao serviço público de saúde quando procura	Você conseguiu ser atendida no serviço público de saúde quando procurou?				excluído ^b
	igualdade racial	tem acesso ao cuidado em saúde que respeita as questões raciais (não sofreu maus tratos por ser negra)	Você acha que recebeu um atendimento pior que o de outras pessoas em serviços de saúde por causa da cor da sua pele?				excluído ^b
Garantia da educação	acesso à educação como direito	não precisou parar de estudar para trabalhar (doméstico ou fora de casa)	Você precisou parar de estudar por algum motivo (por exemplo, porque casou ou engravidou; porque precisou trabalhar...)?				excluído ^b

(a) Item excluído por apresentar pouca correspondência ao componente proposto.

(b) Item excluído porque os componentes do sistema do modelo conceitual de autonomia culinária não foram incluídos no instrumento.

Na etapa de avaliação de conteúdo e de semântica dos itens, o conteúdo da primeira versão dos itens, elaborado pela equipe de pesquisa, foi submetido à validação em um painel de especialistas. Foram totalizados 215 comentários sobre enunciados e opções de resposta, variando de um a 11 comentários por item. Apenas cinco itens não receberam sugestões de alteração. Os aspectos mais problematizados entre os itens da dimensão individual foram referentes às categorias teóricas de: grupos de alimentos de acordo com extensão e propósito de processamento, disposição cotidiana para cozinhar e planejamento de refeições; entre os itens previstos na dimensão relacional e comunitária, os aspectos referiam-se à preocupação com quem mora sozinha e à necessidade de se conseguir captar a sobrecarga das mulheres com o trabalho doméstico, incluindo a culinária; e, entre os itens relacionados à dimensão de políticas públicas, uma especialista problematizou o quanto os itens realmente aferiam o construto ou seriam determinantes deste.

Em relação às lacunas, os especialistas listaram sugestões para: fortalecer a relação entre o cozinhar e o sistema alimentar, incluindo questões relativas a boicote e *buycott* a alimentos, processos de produção e indústrias de alimentos; explicitar a questão do desperdício de alimentos; incorporar questões simbólicas do cozinhar, incluindo o uso do tempo e o prazer em cozinhar; fortalecer o aspecto de seleção de alimentos no momento da compra, como preços, impactos ambientais e na saúde e estabelecimentos próximos ao domicílio. Uma das especialistas sugeriu que o instrumento assumisse o termo “alimentos saudáveis” e fortalecesse essa premissa do conceito de AC. No entanto, outra especialista, problematizou o próprio conceito de AC, questionando se os alimentos preparados pela pessoa realmente teriam impacto no gradiente de AC.

Entre os comentários gerais, duas especialistas demonstraram preocupação com as várias opções de resposta utilizadas, considerando que seria um complicador para a respondente. Uma especialista expressou preocupação com a quantidade de itens, porém ponderou que a avaliação psicométrica iria embasar a tomada de decisões sobre a real necessidade de redução e sobre que itens deveriam ser excluídos.

As pontuações de cada item quanto à relevância, pertinência e clareza foram consolidadas e o valor do CVR para cada item variou de 0,67 a 1,0 e, portanto, nenhum deles foi excluído.

A equipe de pesquisa analisou todos os resultados do painel e a consolidação dessa fase permitiu um refinamento dos itens e provocou a exclusão de alguns deles. Além disso, foram identificadas questões referentes à compreensão e interpretação dos itens

pelas pessoas a serem entrevistadas que foram objeto de avaliação no pré-teste. A Figura 8 sintetiza o processo desenvolvido para a elaboração de itens selecionados da primeira versão do protótipo.

Figura 8 – Síntese das etapas para elaboração de itens da primeira versão do protótipo

Dimensão	Número de assertivas (pré-oficina)	Número de assertivas (pós-oficina)	Principais alterações	Número de itens (pós-painel de especialistas)
Individual	34	23	7 exclusões 2 realocações 2 aglutinações	18
Relacional/ comunitária	28	26	1 aglutinação 1 exclusão	21
Políticas públicas	20	13	5 exclusões 2 aglutinações	12
Total	82	62	Total de itens elaborados para o painel de especialistas	51

Fonte: A autora, 2021.

Do total de 62 itens gerados, após as análises das contribuições dos especialistas, 51 itens foram mantidos para a primeira etapa de pré-teste com 07 opções de resposta diferentes. Esses itens podem ser observados na quarta coluna do Quadro 4. Ao final destas etapas, elaborou-se a primeira versão do protótipo que foi submetida ao pré-teste com o público-alvo do instrumento (Apêndice G).

A primeira jornada de pré-teste foi realizada com 10 mulheres e a duração das entrevistas variou de 28 a 55 minutos com média de 37 minutos. Quanto à caracterização do grupo, observou-se: idade entre 33 e 58 anos; com filhos; com renda domiciliar variando entre as faixas: R\$500,00 ou menos (05 entrevistadas), de R\$500,00 a R\$2.000,00 (04 entrevistadas) e de R\$3.001,00 a R\$5.000,00 (01 entrevistada). O nível de escolaridade variou entre ensino médio (5 mulheres) e ensino fundamental (4 mulheres).

Quanto à operacionalização do protótipo, observou-se: fácil aplicação; não houve resistência das participantes em respondê-lo; houve algum grau de impacto emocional com relatos de histórias de vida, mas sem desestabilização das entrevistadas, nos itens referentes às categorias de acesso à alimentação como direito humano, acesso à renda, acesso a programas de proteção social, acesso à rede de atenção à saúde como direito, igualdade racial, acesso a direitos trabalhistas, acesso à educação como direito; houve

dúvidas em relação a alguns termos utilizados nos enunciados dos itens e sugestões de termos e de ordenamento de algumas questões.

Quanto à redação dos itens, no bloco de caracterização, que abrange 11 questões, houve quatro sugestões para mudanças em enunciados no sentido de dar mais clareza e objetividade; quatro sugestões para mudanças em opções de respostas; uma sugestão sobre termo específico; e uma sugestão sobre ordenamento das questões. Não houve sugestão de inclusão nem exclusão de questões.

Em relação aos 51 itens elencados para compor o instrumento foram captadas quinze sugestões para mudanças em enunciados, como substituir “Você se interessa por cozinhar?” por “Você tem satisfação em cozinhar?” e dez sugestões para mudanças em opções de respostas, como: em relação ao item “Você acha que as informações dos rótulos de alimentos são suficientes para saber se o alimento tem muito açúcar ou gordura ou sal?” Neste caso, as opções de resposta eram frequência de tempo, “nunca/ às vezes/ quase sempre/ sempre” e sugeriram substituir por “não/sim, para alguns alimentos/sim, para a maioria/ sim, para todos os alimentos”. Para alguns termos específicos era solicitado que as entrevistadas dessem exemplos sobre o que entendiam ou como praticavam para avaliar a interpretação, por exemplo, sobre “grãos”, “ânimo”, “planejamento de refeições” e “criar preparações”. Em relação ao termo “hortas” percebeu-se a necessidade de mudança para “alimentos plantados em quintais”, pois o termo horta estava remetendo a uma estrutura mais planejada e organizada. Houve sugestão para a mudança na ordem de duas questões, por exemplo, o item sobre utilização de alimentos da horta que estava próximo a itens sobre compra de alimentos. Não foi percebida necessidade de inclusão de novos itens, mas percebeu-se a necessidade de exclusão de dois itens referentes às categorias de local de compra de alimentos e acesso à alimentação como direito, os quais estavam gerando diferentes interpretações e, conseqüentemente, respostas iguais para diferentes situações. Foram captadas 15 observações para compor o instrutivo de aplicação do instrumento, a ser desenvolvido em próximos estudos.

A oficina com especialista em desenvolvimento de instrumentos trouxe contribuições fundamentais para qualificar o processo de desenvolvimento do protótipo. Como principais resultados desta etapa, podemos apontar:

(a) decisão sobre não incluir todos os componentes do MCAC na elaboração de itens – foram mantidos todos os componentes relativos ao Agente (conhecimento, interesse para cozinhar, confiança para cozinhar, disposição para cozinhar, habilidades culinárias, atitude estratégica e experiência e vivência em culinária) e ao microsistema (cozinha com infraestrutura básica, importância atribuída à culinária, compartilhamento

das atividades culinárias e poder de compra com análise crítica), além do componente “disponibilidade e acesso a alimentos *in natura* e minimamente processados” referente ao mesossistema por estarem diretamente relacionados ao construto de AC; foram excluídos os componentes relativos ao exossistema (uso saudável do tempo, seguridade social, segurança alimentar e nutricional, incentivo à culinária, incentivo à agricultura familiar e urbana de base agroecológica) e ao macrossistema (garantia do direito humano a alimentação adequada e saudável, garantia da saúde, e garantia da educação) por informarem sobre questões mais amplas, como a necessidade de políticas públicas para garantia de segurança alimentar e nutricional e de direitos humanos como saúde, educação e alimentação adequada, que têm influência sobre o construto de AC, mas não são específicas dele. Essa decisão levou à exclusão de 14 itens. Como exemplo pode-se citar a exclusão de itens referentes às categorias teóricas de acesso a direitos trabalhistas e de tempo dedicado ao trabalho remunerado;

(b) revisão da proposta de dimensões apontada inicialmente – em uma primeira análise as dimensões individual, relacional e comunitária e de políticas públicas pareceram amplas demais, englobando diferentes aspectos do construto, o que provavelmente não seria confirmado na etapa de validação dimensional; sendo assim, optou-se por manter como dimensões conjecturadas, a serem confirmadas, os próprios componentes do modelo até que as análises da segunda fase de desenvolvimento do instrumento, psicométrica, possam fornecer informações sobre elementos empíricos que orientem a decisão final;

(c) posicionamento dos itens em um gradiente de intensidade qualificando o mapa de construto produzido até aquele momento. O gradiente de intensidade varia de itens que apresentariam alta frequência de endosso e, portanto, expressariam nível inicial de AC; passando por itens de média frequência de endosso e, portanto, nível intermediário de AC; até itens com baixa frequência de endosso, que informariam sobre um nível mais elevado de AC. Esse processo permitiu reconhecer que um mesmo item, algumas vezes, estava englobando vários aspectos do construto de diferentes graus de complexidade. Os itens modificados, de acordo com o gradiente de intensidade, e respectivas opções de resposta podem ser observados nas quinta, sexta, sétima e oitava colunas do Quadro 4;

(d) necessidade de qualificação de conteúdo e da semântica dos itens, pois em vários deles havia sobreposição de conteúdos, uso de termos inadequados ao aspecto do construto que se pretendia aferir e explicitação de exemplos ilustrativos, o que poderia causar confusão e dificuldade de interpretação da respondente, levando a respostas inconsistentes;

(e) recomendação para revisão de alguns enunciados a fim de excluir as opções de resposta “não sabe”, “não quis responder” e “mora sozinha”. Essa revisão culminou com a definição de um bloco com três itens que só será aplicado a pessoas que não moram sozinhas, resolvendo um impasse apontado pelos especialistas desde a primeira oficina;

(f) decisão de não incluir a formulação de um escore na etapa prototípica, considerando que a atribuição de valores absolutos às opções de resposta poderia não corresponder à estrutura dimensional conjecturada. Para a proposição de um escore, seriam necessárias informações estatísticas ainda não disponíveis nas jornadas iniciais de pré-teste realizadas até o momento.

As alterações em relação aos itens, especificamente (letras C, D e E da listagem acima), geraram o desdobramento de um item em dois, três ou até quatro itens, totalizando um acréscimo de 30 itens ao protótipo. Como exemplo, pode-se citar o item: “Você acha que sabe o necessário para preparar os alimentos do dia a dia (por exemplo, cozinhar arroz e feijão, utilizar temperos naturais, limpar verduras para fazer uma salada, picar frutas)?” Este item se desdobrou em: “Você se sente capaz de preparar arroz simples?” “Você se sente capaz de limpar verduras para preparar uma salada?” “Você se sente capaz de cortar legumes em mais de um formato?” “Você se sente capaz de preparar feijão simples?” “Você se sente capaz de temperar os alimentos utilizando somente temperos naturais?”

Ao final da incorporação destas recomendações, a segunda versão do protótipo passou a contar com 63 itens, um número maior do que a versão anterior (51 itens), em função do desdobramento de itens com pouca clareza em itens mais direcionados aos manifestos de interesse; e com quatro tipos de opções de resposta (Apêndice H).

As segunda e terceira jornadas de pré-teste aconteceram com mulheres de diferentes níveis sócio-econômicos.

A segunda jornada foi realizada com 10 mulheres e a duração das entrevistas variou de 25 a 38 minutos, com duração média de 23 minutos, sendo que uma pediu para encerrar a entrevista porque considerou que estava demorando muito. Quanto à caracterização do segundo grupo, observou-se: idade entre 27 e 70 anos; todas com filhos, sendo que duas tinham netos; oito apresentavam faixa de renda entre R\$ 1.001,00 e R\$ 2.000,00; uma, entre R\$ 501,00 até R\$ 1.000,00 e uma entre R\$ 2.001,00 e R\$ 3.000,00. O nível de escolaridade variou entre sem estudo (uma mulher), ensino fundamental (cinco mulheres), sendo que completo para duas entrevistadas e ensino médio (quatro mulheres), sendo que completo para duas delas. Em relação à raça/cor, cinco mulheres se autodeclararam pretas, três mulheres pardas e duas brancas.

A terceira e última jornada de pré-teste foi realizada com 10 mulheres e a duração das entrevistas variou de 26 a 45 minutos, com duração média de 31 minutos. Quanto à caracterização do terceiro grupo, observou-se: idade entre 28 a 51 anos; todas com filhos; cinco apresentavam faixa de renda entre R \$5.001,00 e R \$10.000,00 e cinco, faixa de renda de R \$10.001,00 ou mais. Todas apresentavam ensino superior completo. Em relação à raça/cor, oito se autodeclararam brancas e duas, pardas.

Quanto à operacionalização do protótipo, à exceção da pessoa que desistiu as demais demonstraram interesse em participar e em responder todo o questionário sem resistência quanto aos itens. Observou-se certo grau de impacto emocional, mencionado por uma das entrevistadas de baixa renda, que havia perdido sua casa em um forte temporal e estava morando temporariamente na casa de outra pessoa, logo após a apresentação do tema da entrevista.

Quanto aos 10 itens do bloco inicial de caracterização, houve sugestão de alteração em um enunciado para melhorar a clareza e em uma opção de resposta, para incluir trabalhadores autônomos de forma mais explícita.

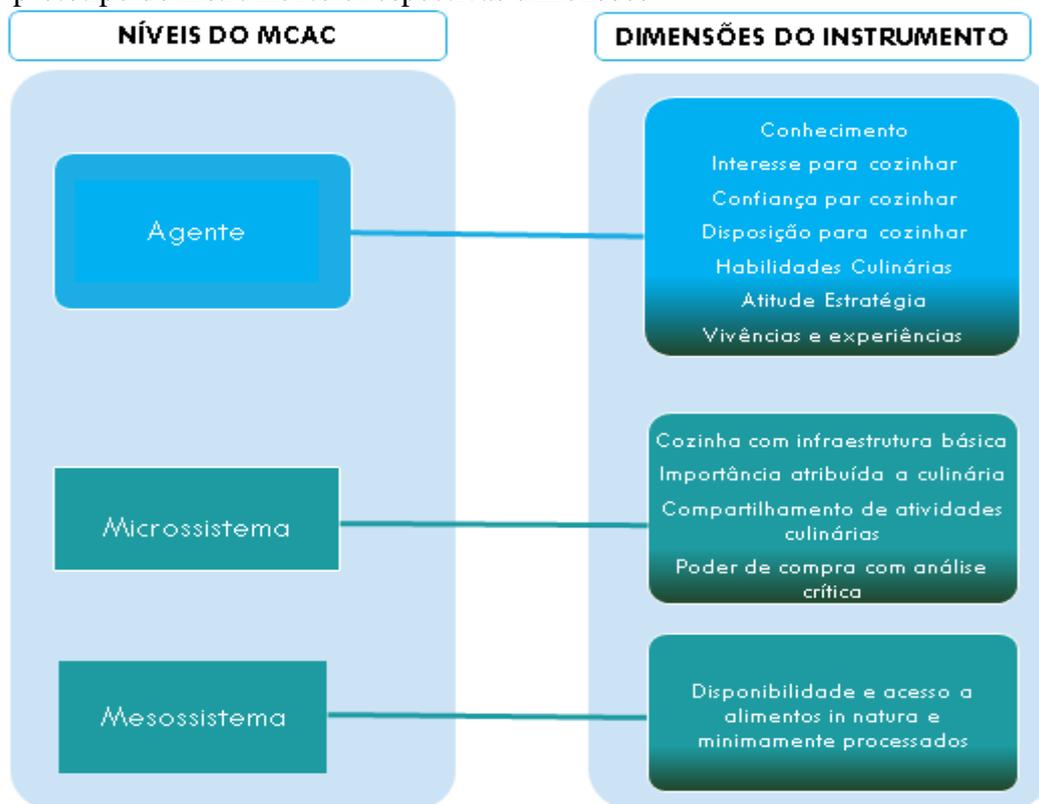
Quanto aos 63 itens que compõem o instrumento, os principais resultados foram: sugestões para melhorar o enunciado de 13 itens; confirmação da necessidade de utilizar frequência de tempo como opção de resposta para três itens; facilidade de compreensão de termos como “pratos”, “textura”, “espaço suficiente”, “legumes”, “verduras” e “alimentos plantados em casa”, sendo que este último foi uma sugestão do pré-teste anterior para substituir o termo “horta”; dificuldade de compreensão dos termos “fazer adaptações em receitas” e “agrotóxicos”, sendo que este último somente para mulheres de baixa renda; exclusão de três itens: um porque a mesma resposta expressava realidades distintas (sobre fazer lista de compras), um remetia a práticas diferentes do que foi perguntado (sobre resíduos de embalagens de alimentos) e um por dificuldade de confirmar a informação solicitada (sobre a compra direta de produtores); desdobramento de quatro itens em oito (sobre o pré-preparo de feijão e a compra de frutas, legumes e verduras); e substituição de um item na íntegra porque as entrevistadas não confirmaram a manifestação proposta pelo item (sobre confiança em utilizar receitas). O uso da expressão “congelamento adequado” e a descrição prévia a três itens sobre o que pode ser considerado como bairro não provocou diferença na forma de responder.

Destaca-se como principal desafio destas jornadas de pré-teste a experimentação de opções de resposta sobre a própria pessoa e sobre outras pessoas da casa que também fazem compras de alimentos. Estas opções foram utilizadas em seis itens relativos ao componente “poder de compra com análise crítica” e observou-se relativa facilidade de

resposta uma vez que a pessoa responsável pela compra de alimentos era, na maioria das vezes, somente a própria entrevistada ou, em algumas situações, mais um adulto da casa.

Como resultado final, o protótipo do instrumento abrange integralmente os componentes do nível do Agente (Conhecimento em alimentação adequada e saudável; Interesse para cozinhar; Confiança para cozinhar; Disposição para cozinhar; Habilidades Culinárias; Atitude Estratégia; Vivências e experiências culinárias) e Microssistema (Cozinha com infraestrutura básica; Importância atribuída a culinária; Compartilhamento de atividades culinárias; Poder de compra com análise crítica) e um dos dois componentes do Mesossistema (Disponibilidade e acesso a alimentos IN e MP), totalizando 12 dimensões (Figura 9).

Figura 9 - Níveis do modelo conceitual de autonomia culinária incluídos no protótipo do instrumento e respectivas dimensões



Fonte: A autora, 2021.

O questionário produzido apresenta, em sua primeira parte, um bloco com 10 itens sobre a caracterização sociodemográfica. Depois o IAC, composto por um bloco sobre conhecimentos, hábitos e atitudes individuais com 38 itens; e um bloco sobre aspectos do domicílio e práticas dos moradores, com 26 itens, sendo que três deles são aplicáveis somente a pessoas que moram com, pelo menos, mais um adulto ou criança maior de 10 anos. Quanto às opções de resposta: 42 itens apresentam opções de resposta “não/sim”;

10 opções de resposta “não/ sim, às vezes/ sim, quase sempre/ sim, sempre”; seis, opções de resposta “não/sim, só você/sim, somente outra(s) pessoa(s)/sim, você e outra(s) pessoa(s)”; cinco, opções de resposta “só você/somente outra(s) pessoa(s)/você e outra(s) pessoa(s); e três, opções de resposta “não/ sim, algumas pessoas/ sim, todas as pessoas” (Apêndice I). A síntese de todo o processo pode ser observada integralmente no Quadro 4 e um consolidado dos itens que integram a versão final do protótipo segundo níveis e dimensões está apresentado no Quadro 5.

Quadro 5 – Enunciado dos itens que compõem a versão final do protótipo segundo níveis e respectivas dimensões

NÍVEL AGENTE
Dimensão - conhecimento em alimentação e nutrição
01. Vou ler uma lista de alimentos e você vai me dizer se, na sua opinião, ele faz parte de uma alimentação saudável no dia a dia. Responda NÃO ou SIM: arroz? Biscoito? Feijão? Frutas? Legumes? Macarrão instantâneo (tipo Miojo)? Refrigerante? Salsicha? Tempero pronto (tipo Sazon)? Verduras?
02. Na sua opinião, usar diferentes legumes ou verduras para preparar as refeições da semana faz parte de uma alimentação saudável?
03. Na sua opinião, o congelamento é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem estragar?
04. Na sua opinião, a comida que sobrou na panela e que vai ser aproveitada em outra refeição deve sempre ser guardada na geladeira?
Dimensão - interesse para cozinhar
05. Você tem satisfação em preparar a comida do dia a dia?
06. Você tem satisfação em preparar o mesmo alimento de formas diferentes?
07. Você tem satisfação em preparar pratos diferentes da comida do dia a dia?
Dimensão – confiança para cozinhar
08. Você se sente confiante para preparar a comida do dia a dia sem seguir receita?
09. Você se sente confiante para preparar de novo uma receita que tenha dado errado antes?
10. Você se sente confiante para preparar um prato diferente seguindo uma receita?
Dimensão - disposição para cozinhar
11. Você tem ânimo para cozinhar em alguns dias da semana?
12. Você tem ânimo para cozinhar em ocasiões especiais?
13. Você tem ânimo para cozinhar todo dia?
Dimensão – habilidades culinárias
14. Você costuma se organizar para ter em casa os alimentos básicos para cozinhar?
15. Você costuma planejar, com antecedência, o que vai cozinhar ao longo da semana?
16. Você costuma criar pratos com os alimentos disponíveis em casa?
17. Quando usa uma receita, você costuma fazer alguma mudança nos ingredientes ou na forma de preparar?
18. Você se sente capaz de preparar arroz simples?
19. Você se sente capaz de limpar verduras para preparar uma salada?
20. Você se sente capaz de cortar legumes em mais de um formato?
21. Você se sente capaz de preparar feijão simples?
22. Você se sente capaz de temperar os alimentos utilizando somente temperos naturais?
23. Você costuma provar os alimentos enquanto está preparando a comida?
24. Você costuma cheirar a comida enquanto está preparando a comida?
25. Você costuma avaliar a textura da comida para saber se está pronta?
26. Você costuma cheirar a comida para saber se está pronta?
Dimensão – atitude estratégica
27. Você deixa feijão cozido para mais de uma refeição?
28. Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?
29. Você costuma deixar feijão de molho?
30. Para adiantar o preparo das refeições, você costuma deixar na geladeira: temperos já descascados ou picados? Carnes em geral temperadas? Verduras já lavadas?

31. Você consegue preparar mais de um alimento ao mesmo tempo quando está cozinhando?
32. Você consegue dedicar tempo suficiente para cozinhar em casa a comida do dia a dia?
Dimensão – experiências e vivências em culinária
33. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com arroz?
34. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com legumes?
35. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com carnes em geral?
36. Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família?
37. Você já buscou ajuda de familiares quando teve dúvidas para cozinhar?
38. Você tem boas lembranças de cozinhar com familiares em casa?
NÍVEL MICROSSISTEMA
Dimensão - cozinha com infraestrutura básica
39. Na sua casa, tem espaço suficiente para preparar as refeições do dia a dia?
40. Na sua casa, tem espaço suficiente para guardar alimentos?
41. Na sua casa, tem fogão funcionando?
42. Na sua casa, tem geladeira funcionando?
43. Na sua casa, tem água encanada na cozinha?
44. Na sua casa, tem gás na cozinha?
45. Na sua casa, tem luz na cozinha?
Dimensão - importância atribuída à culinária
46. Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa?
47. Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas tradicionais da família?
48. Na sua casa, as pessoas costumam fazer pelo menos uma refeição por dia juntas?
Dimensão - compartilhamento das atividades culinárias
49. Na sua casa, quem costuma fazer a limpeza?
50. Na sua casa, quem costuma lavar a louça?
51. Na sua casa, quem costuma fazer as compras de alimentos?
52. Na sua casa, quem costuma cozinhar?
53. Na sua casa, quem costuma decidir quais alimentos serão comprados?
Dimensão – poder de compra com análise crítica
54. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque faz mal à saúde?
55. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque é produzido com agrotóxico ou pesticida?
56. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma comparar os preços de alimentos?
57. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma conferir no rótulo: prazo de validade? Lista de ingredientes? Tabela de informação nutricional?
NÍVEL MESOSSISTEMA
Dimensão – disponibilidade e acesso a alimentos IN e MP
58. É fácil comprar verduras, com bom preço, para sua casa?
59. É fácil comprar frutas, com bom preço, para sua casa?
60. É fácil comprar verduras, de boa qualidade, para sua casa?
61. É fácil comprar frutas, de boa qualidade, para sua casa?
62. É fácil comprar verduras, com variedade, para sua casa?
63. É fácil comprar frutas, com variedade, para sua casa?
64. Você ou outros moradores da sua casa costumam utilizar alimentos plantados em casa nas refeições?

Fonte: A autora, 2021.

6.3 Discussão

O protótipo de instrumento apresentado neste estudo apresenta convergência com outros instrumentos em relação aos itens que expressam conhecimentos e práticas individuais. Os itens que buscam aferir conhecimentos apresentam relação com os instrumentos desenvolvidos para avaliar *food literacy* (AMOUZANDEH; FINGLAND; VIDGEN, 2019). No entanto, no IAC, em função da forte influência da classificação NOVA (MONTEIRO et al., 2019b) e do Guia Alimentar para a População Brasileira

(BRASIL, 2014; MONTEIRO et al., 2015) sobre o conceito de AC, os itens ora propostos incorporaram questões sobre a presença dos grupos de alimentos de acordo com a extensão e o propósito de processamento na alimentação do dia a dia. De acordo com o conceito de AC, tomado como ponto de partida para o desenvolvimento desse instrumento, a base das refeições preparadas devem ser os alimentos *in natura* ou minimamente processados, os ingredientes culinários e, de forma complementar, alimentos processados, evitando-se o uso de AUP. Ainda que os hábitos alimentares variem em termos individuais, esse é o padrão alimentar brasileiro, identificado por inquéritos nacionais, praticado pela população e capaz de gerar impactos positivos para a saúde, para o ambiente e para a cultura alimentar (BRASIL, 2014). É essa perspectiva de culinária doméstica que orientou a elaboração deste protótipo, em oposição a uma concepção menos específica que considera culinária como qualquer tipo de preparo com qualquer alimento antes do consumo (MCLAUGHLIN; TARASUK; KREIGER, 2003) ou a uma concepção de alimentação saudável pautada pelo nutricionismo, que idealiza a ação de nutrientes de forma descontextualizada e isolada no corpo humano e reduz a alimentação a mero veículo de nutrientes (SCRINIS, 2013).

Os itens selecionados para medir habilidades culinárias e confiança em cozinhar tomaram como base as escalas de *cooking skills* e *food skills* propostas por Lavelle e colaboradores (2017), mas buscou-se valorizar menos o domínio de técnicas culinárias e mais o preparo da comida presente no cotidiano da cultura alimentar brasileira. Essa perspectiva foi intensificada nos itens relativos às experiências e vivências culinárias, apostando em uma prática da culinária na realidade brasileira marcada por um aprendizado que é muito mais observado, contado e compartilhado do que estudado e lido. Essa concepção se apoia na categoria teórica da oralidade, que expressa outras formas de aprendizado do povo negro escravizado e de seus descendentes privados de acesso ao ensino formal e vem sendo explorada em narrativas de decolonização do conhecimento (COSTA; FONSECA, 2019; OLIVEIRA; DIAS, 2020; COSTA; CASTRO; FONSECA, 2021). O estudo de van Kesteren e Evans (2020), ao considerar o cozinhar como prática busca apontar a força de elementos não cognitivos como materiais, competências e significados na complexa rede de relações que circundam o cozinhar por populações em situação de insegurança alimentar e que limitam a capacidade desses grupos em cozinhar com alimentos mais saudáveis.

Em todos os itens relativos aos conhecimentos e práticas individuais, à exceção daqueles sobre experiências e vivências culinárias, há uma forte inspiração no

instrumento CAFPAS proposto por Lahne, Wolfson e Trubek (2017) e desenvolvido com base no construto de *food agency*. Esse construto, que expressa um avanço teórico consistente em relação aos construtos anteriores, no sentido de captar a complexidade da culinária doméstica, propõe a incorporação da relação estabelecida entre indivíduo e contexto, com base no conceito de agência humana (WOLFSON et al., 2017). No entanto, o próprio grupo de pesquisa reconhece como limitação da escala CAFPAS a incorporação de fatores estruturais relacionados somente ao tempo disponível para cozinhar, apontando, assim, para a necessidade de inclusão de itens no instrumento que captassem outros aspectos contextuais. Vale ressaltar que estudo mais recente do grupo de pesquisa com o objetivo de avaliar *food agency* e outros fatores relativos à culinária e alimentação encontrou como resultados que as medidas de *cooking skills*, *food skills* e confiança, atitudes e percepções sobre culinária explicaram um alto grau de variância de *food agency* (WOLFSON et al., 2020), indicando que os itens estão refletindo de modo convergente o construto.

Considera-se que a principal inovação do protótipo ora apresentado avança nesse sentido: incorporar às práticas e conhecimentos individuais aspectos relativos ao ambiente físico do domicílio e ao ambiente relacional dos moradores do domicílio e que partilham a comida ali produzida.

Os itens relativos à cozinha com infraestrutura básica e disponibilidade de alimentos *in natura* e minimamente processados no entorno do domicílio visam captar aspectos físicos que terão impacto direto como barreiras, na sua ausência, ou como facilitadores, quando presentes. Na medida em que há espaço físico suficiente para armazenar alimentos e para cozinhar; acesso aos insumos mínimos como água, luz e gás e equipamentos como geladeira e fogão, observa-se uma estrutura mínima que irá colaborar para a manutenção desta prática no dia a dia. Oakley e colaboradores (2021) em estudo sobre moradias com crianças em situação de insegurança alimentar, observou um número menor de equipamentos para cozinhar, mas uma frequência de uso semelhante a moradias em situação de segurança alimentar. Os autores sugerem que novos estudos investiguem o impacto do maior ou menor número de equipamentos nos comportamentos de culinária. Atualmente, observa-se uma fetichização quanto à necessidade de consumo de muitos utensílios modernos como condição para que a prática da culinária se estabeleça. Um exemplo neste sentido é observado em um estudo australiano sobre o ambiente de culinária doméstica que identificou a necessidade de inclusão de 77 itens na

elaboração do instrumento *Home Cook-ER*, a fim de cobrir toda a variedade de utensílios encontrados nos domicílios (SCHÖNBERG et al., 2020).

O abastecimento da casa com os alimentos necessários também se estabelece como um grande desafio, em especial, para os alimentos não estocáveis e que precisam ser adquiridos a intervalos menores. Os itens incluídos no instrumento proposto indicam se a compra de dois alimentos marcadores desse grupo, frutas e verduras, é facilitada ou dificultada pela localização do domicílio (CASTRO JUNIOR, 2018; FEIJÓ, 2019).

Além do ambiente físico, há uma aposta importante na questão relacional entre os moradores da casa fortemente pautada em aspectos simbólicos sobre cozinhar no ambiente doméstico (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2011; MAZZONETTO; DEAN; FIATES, 2020). Considera-se que uma pessoa que atribui valor ao preparo das refeições em casa irá enfrentar desafios de diferentes ordens para manter essa prática. No entanto, caso os demais familiares ou outros moradores da casa não partilhem desses valores, a chance de sobrecarga é alta, podendo afetar negativamente a sustentabilidade dessa prática. Assim, buscou-se incorporar itens que captem manifestações sobre a convivência com pessoas que atribuem importância à prática cotidiana da culinária, ao compartilhamento de tarefas relacionadas ao preparo das refeições e a uma postura crítica sobre os tipos de alimentos adquiridos para preparar as refeições. Aqui, a principal inovação está em captar, mediante as opções de resposta oferecidas pelo instrumento, não só o posicionamento individual, mas o quanto essas práticas são compartilhadas com os familiares ou outros moradores. Estudo qualitativo com abordagem socio-psicológica, sobre as escolhas relacionadas à culinária, demonstrou que as escolhas das pessoas que cozinham eram fortemente baseadas em valores, independentemente dos desafios para a prática (URDAPILLETA et al., 2016).

Em relação à importância atribuída à culinária, durante as entrevistas realizadas nas jornadas de pré-teste, foi muito comum ouvir que os moradores gostam de comer e valorizam o preparo das refeições em casa, no entanto, nem sempre se comprometem com as tarefas demandadas por esse trabalho. Dados da PNAD contínua divulgados no suplemento “Outras formas de trabalho” continuam apontando para uma sobrecarga das mulheres, que, em média, destinam 10,4 horas a mais por semana aos afazeres domésticos que os homens. As tarefas de “preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar louça” foram realizadas por 95,5% das mulheres e por 62% dos homens (IBGE, 2020). Essa situação poderia contribuir para colocar em risco a autonomia culinária. O instrumento aposta na ideia de que o compartilhamento de tarefas domésticas é

fundamental para a sustentabilidade da prática da culinária no cotidiano. Entende-se que os arranjos familiares que contam com a participação de outros adultos, adolescentes e até mesmo de crianças mais velhas, de forma responsável, nas atividades relacionadas ao preparo das refeições, que incluem as etapas prévias, como as compras e o planejamento das refeições, até as etapas posteriores, como a arrumação e a limpeza da cozinha e o descarte dos resíduos, são fundamentais para estruturar a autonomia culinária pautada em uma relação saudável com o trabalho doméstico (BIROLI, 2018).

Sob uma perspectiva interseccional (COLLINS; BILGE, 2021), não consideramos que a autonomia culinária está garantida quando somente as mulheres, pretas e pobres se mantêm cozinhando de forma sobrecarregada pela ausência de recursos financeiros para comprar refeições prontas ou para terceirizar o preparo da comida. A luta pelo empoderamento feminino não vale somente para as mulheres brancas que podem pagar por esse trabalho. Arruza, Bhattacharya e Fraser (2019), na publicação que é um manifesto sobre o feminismo nos tempos contemporâneos, alertam que as relações de poder construídas com base no capitalismo geram polos excludentes entre quem oprime e quem é oprimido e que a busca pela igualdade está na base da transformação dessas relações por meio de ações coletivas e colaborativas que incorporem a diversidade, a multiplicidade, as diferenças e a inclusão.

Djamila Ribeiro (2021), em uma crônica sobre o feminino na família, intitulada “minha mãe não foi trouxa por acreditar que cuidar da casa era digno”, exprime de forma poética o acúmulo de conhecimentos necessários ao trabalho doméstico, dentre eles a culinária, e a centralidade desse trabalho em diferentes arranjos familiares e para a vida social. O instrumento aposta na recomposição do valor simbólico da culinária doméstica, prática colocada em xeque dada a desigualdade na divisão sexual do trabalho e, mais recentemente, da precarização das relações de trabalho, incluindo longas jornadas de trabalho de homens e mulheres (BIROLI, 2018). Em termos simbólicos, essa prática vem sendo desvalorizada pela ação ostensiva da indústria de alimentos via oferta e propaganda de AUP, ações altamente lucrativas, travestidas em promessas de praticidade, tempo livre para a família, liberdade e empoderamento feminino pautadas em modelos de desenvolvimento excludentes e desiguais (NESTLE, 2019; MOSS, 2021).

Outro grupo de itens, relacionado ao poder de compra com análise crítica, visa captar a relação, estabelecida ou não, pela pessoa e outros moradores do domicílio, entre a prática da culinária doméstica e os sistemas alimentares. É muito positivo quando esta reflexão é estabelecida pela pessoa responsável por comprar os alimentos para a casa,

porém, quando esta é partilhada com outros moradores, a autonomia culinária estará fortalecida. A conexão entre os padrões alimentares e os sistemas alimentares é apontada pelo painel de especialistas em segurança alimentar e nutricional, que recomenda a necessidade de transformações radicais nas cadeias de abastecimento de alimentos, nos ambientes alimentares e nas práticas dos consumidores a fim de facilitar escolhas alimentares mais saudáveis, com destaque mais recente sobre o papel da agência humana neste processo (HLPE, 2017; HLPE, 2020). Essa conexão também é fortalecida pelo grupo de pesquisadores que deu visibilidade à sindemia global de obesidade, desnutrição e mudanças climáticas, que alerta para a implementação de ações que articulem as práticas microestruturais realizadas no âmbito do ambiente alimentar doméstico e as questões macroestruturais relativas aos sistemas alimentares (SWINBURN et al., 2019). Esta abordagem também vem sendo reafirmada em publicações sobre a necessidade de imprimir um redirecionamento à produção global de alimentos a fim de garantir sistemas alimentares comprometidos com a saúde, a equidade, a sustentabilidade e a justiça social (MONTEIRO; LAWRENCE; MILLETT et al., 2021; JAIME et al., 2021).

A relação entre as práticas alimentares e sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis também foi objeto de um estudo brasileiro que analisou as tendências de consumo de alimentos de origem animal nos últimos trinta anos. Seus resultados mostraram que o consumo de alimentos processados e ultraprocessados de origem animal tem crescido, assim como o impacto ambiental resultante da produção desses alimentos (DA SILVA et al., 2020). Em estudo mais recente, o grupo de pesquisa avaliou o impacto ambiental da alimentação da população brasileira, com base nos dados das Pesquisas de Orçamento Familiar das três últimas décadas, encontrando um aumento deste impacto em função do aumento do consumo de alimentos ultraprocessados (DA SILVA et al. 2021).

Para refletir o componente de compra com análise crítica, além da visibilidade à reflexão crítica sobre o consumo como ato político e a capacidade do cidadão e dos cidadãos em influenciar os sistemas alimentares, é necessário dar visibilidade também ao próprio poder de compra em si, que quando ausente, interfere de forma direta e negativa na “capacidade de pensar, decidir e agir para cozinhar...” (OLIVEIRA, 2018), ou seja, na própria autonomia culinária. Em função da falta de previsibilidade de renda, elemento fundamental para as escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis, bem como para o planejamento necessário à prática cotidiana da culinária doméstica, nem sempre essas capacidades necessárias à autonomia culinária poderão ser colocadas em prática.

Um amadurecimento essencial a esse processo inicial de desenvolvimento do protótipo foi assumir a inviabilidade de incluir nele todos os sistemas do MCAC. Os componentes presentes no exossistema apontam para a necessidade de fortalecer a liberdade e a autonomia das pessoas e, conseqüentemente, diminuir sua vulnerabilidade social por meio de políticas públicas e de um modelo de desenvolvimento que contribua para a mitigação das desigualdades sociais. Sendo assim, recomenda-se que, após as etapas de validação dimensional e de resultados positivos sobre a estrutura do IAC, seu uso seja complementado pela aplicação concomitante de escalas sobre uso saudável do tempo, desigualdade racial, desigualdade de gênero, desigualdade econômica e segurança alimentar e nutricional. No caso deste último, o uso da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, concebida e aprimorada em um processo consistente de desenvolvimento de instrumentos, vem sendo um poderoso aliado em denunciar o aumento da insegurança alimentar e nutricional de brasileiros e brasileiras e da população de países no mundo (PEREZ-ESCAMILLA, 2012; SEGALL-CORRÊA, MARÍN-LEÓN, MELGAR-QUIÑONEZ, 2014; REDE PENSSAN, 2021), realidade que contribui para o enfraquecimento da autonomia culinária.

Um inquérito, com representatividade nacional da população americana, realizado nos EUA para examinar como as barreiras de acesso à alimentação saudável estão associadas a comportamentos alimentares e a culinária doméstica segundo renda domiciliar, apontou que extratos de baixa renda estiveram mais associados a todos os tipos de barreiras citados no estudo: preço; tempo para compra; qualidade de itens disponíveis para compra; seleção de itens disponíveis para compra; distância até o estabelecimento usual de compra; horário de funcionamentos dos estabelecimentos; dificuldades físicas; e falta de transporte (WOLFSON et al., 2019). Wolfson, Leung e Richardson (2020) encontraram associação entre maior frequência de preparo de refeições em casa e qualidade da alimentação em geral, avaliada com base no escore *Healthy Eating Index-2015*, entre adultos de baixa e de alta renda; sendo que a associação foi ainda mais forte em adultos de alta renda.

Considera-se que aspectos dos componentes do macrossistema, como direito à saúde, à educação e à alimentação adequada e saudável; e de componentes do cronossistema, como a valorização da culinária e de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis poderiam vir a ser contemplados sob três possibilidades: em itens já incluídos ou a serem incluídos na caracterização sociodemográfica; para estratificação de diferentes grupos populacionais em etapas posteriores de desenvolvimento do

instrumento, como a avaliação da validade de construto externa; e por meio de módulo complementar ao IAC com foco na avaliação de políticas públicas.

Vale registrar a necessária continuidade desse processo de desenvolvimento a fim de cumprir a fase psicométrica de avaliação do IAC. Caberá a avaliação de validade dimensional, bem como da validade de construto externa, gerar subsídios sobre a possibilidade de inclusão de aspectos relacionais e comunitários do MCAC entre as dimensões do instrumento.

Apona-se como limitação do presente estudo, a insuficiência das jornadas de pré-teste, que impediu a viabilização da quantidade necessária de entrevistas para a realização de testes preliminares de confiabilidade. Somando-se as duas jornadas de pré-testes foram realizadas 30 entrevistas. Jornadas de pré-testes de médio porte, incluindo entre 100 e 150 participantes, poderiam ser suficientes para a realização desses testes, configurando a etapa final da fase prototípica, como proposto pelo referencial teórico-metodológico adotado para a realização da tese (REICHENHEIM; BASTOS, 2021). Além disso, em parte de uma das jornadas de pré-teste, as entrevistas foram realizadas por mediação tecnológica em função da pandemia de Covid-19, diferindo parcialmente do modo de operacionalização proposto.

Cabe ponderar que, embora o direcionamento do instrumento para aplicação em mulheres pudesse caracterizar uma limitação do instrumento, acredita-se que essa recomendação expressa uma fidelização do propósito do instrumento ao MCAC.

Considera-se como fortaleza do estudo, a existência de modelo teórico bem estruturado que embasou a proposta de desenvolvimento do instrumento; a adoção do referencial teórico metodológico rigoroso, que exige a realização de diferentes etapas para o traslado do MCAC para o instrumento; e a escuta sistemática de especialistas e da população de interesse.

Recomenda-se a continuidade do processo de desenvolvimento do IAC por meio da realização de mais jornadas de pré-testes e estudos que avaliem a validade dimensional, isto é, a avaliação de adequação da estrutura interna do instrumento por meio da avaliação de suas estruturas métrica, configural e escalar; e, na sequência, estudos de validade de construto externa, a fim de avaliar a conexão do instrumento com o modelo conceitual.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na revisão de escopo realizada nesta tese, conclui-se que não foi observado um instrumento consagrado e adaptado para uso em diferentes grupos populacionais sobre culinária doméstica e tampouco sobre autonomia culinária, em função das especificidades desse construto.

Os instrumentos disponíveis, em sua quase totalidade, privilegiam aferir conhecimentos, habilidades, comportamentos e percepções em nível individual, em detrimento de aspectos relacionais e contextuais. O MCAC aponta para a necessária incorporação destes aspectos ao instrumento a ser desenvolvido para aferição da autonomia culinária.

A realização das avaliações pertinentes à fase prototípica de desenvolvimento do instrumento para aferir autonomia culinária entre mulheres aponta para um caráter promissor do protótipo aqui apresentado. O embasamento teórico-metodológico para esse processo foi fundamental para gerar um protótipo com potencial para aferir esse conceito inovador.

Ao final desse processo de desenvolvimento, pretende-se que a aplicação do IAC, construído com base na realidade brasileira, seja capaz de contribuir com estudos que busquem compreender a complexidade da prática da culinária doméstica no cotidiano contemporâneo e ofereça elementos para a superação das limitações encontradas nos instrumentos relacionados aos construtos teóricos existentes.

A diversidade de construtos teóricos encontrados coloca como desafio a comparação de estudos. Assim como a classificação NOVA conseguiu expressar uma construção teórica reconhecida e coerente em nível internacional, um passo interessante seria estruturar uma rede internacional sobre culinária doméstica, incluindo pesquisadores de países latinos e africanos. Partindo do princípio de que a culinária sempre foi uma forma de expressão da identidade cultural dos povos, essa rede poderia estabelecer um processo de elaboração conceitual de componentes teóricos universais combinados a componentes contextuais e de desenvolvimento de um instrumento passível de adaptação a diferentes realidades socioculturais. O objetivo aqui seria investigar como a prática da culinária vem sendo fortalecida ou ameaçada no cotidiano, globalmente.

Recomenda-se a continuidade do processo de desenvolvimento do IAC por meio da elaboração de instrutivo de aplicação; realização de mais jornadas de pré-testes; avaliação de confiabilidade e realização de estudos de maior porte para avaliar a validade

dimensional, isto é, análise de adequação da estrutura interna do instrumento por meio da avaliação de suas estruturas métrica, configural e escalar; e, na sequência, estudos de validade de construto externa, a fim de avaliar a conexão do instrumento com o modelo conceitual. Vale alertar, que somente após essas etapas adicionais de validação, o IAC poderá ser considerado validado e apto para uso em outros estudos. A avaliação psicométrica sobre o desempenho do IAC também poderá confirmar a adequação do seu uso em estudos populacionais, assim como para aplicação individual na prática clínica.

Em complementação ao debate sobre o papel da mulher na culinária doméstica, já explorado pela literatura, cabe reconhecer que a pauta identitária, as ações de mobilização sobre os direitos de grupos LGBTQIA+ e os novos arranjos familiares apontam para a necessidade de discussão sobre novas conformações do ambiente e do trabalho doméstico e a diversidade de gênero na culinária doméstica. Considera-se que outros esforços de concepção de instrumentos serão necessários para avaliar outros grupos populacionais.

A aplicação futura deste instrumento em estudos locais, regionais e nacionais, poderá subsidiar a formulação e implementação de políticas públicas de alimentação e nutrição, assim como qualificar a atenção nutricional no Sistema Único de Saúde.

REFERÊNCIAS

ADAMS, J. *et al.* Prevalence and socio-demographic correlates of cooking skills in UK adults: cross-sectional analysis of data from the UK National Diet and Nutrition Survey. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 12, p. 99, 2015. DOI 10.1186/s12966-015-0261-x.

AMOUZANDEH, C.; FINGLAND, D.; VIDGEN, H. A. A Scoping Review of the Validity, Reliability and Conceptual Alignment of Food Literacy Measures for Adults. **Nutrients**, [s. l.], v. 11, n. 4, p. 801, 8 Apr. 2019. DOI: 10.3390/nu11040801.

ANDERSEN, S.S. The legacy of marriage: Using food to challenge traditional gender norms in widowhood. **Journal of Aging Studies**, v. 59, p. 100966, Dec. 2021. DOI 10.1016/j.jaging.2021.100966. PMID 34794711.

ARKSEY, H.; O'MALLEY, L. Scoping studies: towards a methodological framework. **International Journal of Social Research Methodology**, [s. l.], v. 8, n. 1, p. 19-32, 2005.

ARRUZA, C; BHATTACHARYA, T.; FRASER, N. **Feminismo para os 99%: um manifesto**. 1.ed. São Paulo: Boitempo, 2019. 128 p.

BABBIE, E. R. **Survey research methods**. 2nd. ed. USA: Wadsworth, 1990. 395 p.

BANDURA, A. SOCIAL COGNITIVE THEORY: An Agentic Perspective. **Annual Review of Psychology**, [s.l.], v. 52, p. 1-26, 2001.

BANDURA, A.; AZZI, R. G.; POLYDORO, S. **Teoria Social Cognitiva: Conceitos Básicos**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

BARBOSA, A. L. N. H. **Tendências nas horas dedicadas ao trabalho e lazer: uma análise da alocação do tempo no Brasil**. Rio de Janeiro: IPEA, 2018. (Texto para discussão, n. 2416).

BARBOUR, L. R. *et al.* Challenges and opportunities for measuring the impact of a nutrition programme amongst young people at risk of food insecurity: A pilot study. **Nutrition Bulletin**, [s. l.], v. 41, n. 2, p. 122–129, Jun. 2016. DOI 10.1111/nbu.12200.

BARTON, K. L.; WRIEDEN, W. L.; ANDERSON, A. S. Validity and reliability of a short questionnaire for assessing the impact of cooking skills interventions. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, [s. l.], v. 24, n. 6, p. 588–595, Dec. 2011.

BATES, B.; LENNOX, A.; BATES, C.; SWAN, G. (ed.). **National Diet and Nutrition Survey. Headline results from Years 1 and 2 (combined) of the Rolling Programme (2008/2009 – 2009/10)**. [S. l.]: Department of Health and Social Care, 2011. 68 p.

Disponível em:

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/216484/dh_128550.pdf . Acesso em: nov. 2021.

BECH-LARSEN, T.; TSALIS, G. Impact of cooking competence on satisfaction with food-related life: Construction and validation of cumulative experience & knowledge scales. **Food Quality and Preference**, [s. l.], v. 68, p. 191–197, Sep. 2018. DOI 10.1016/j.foodqual.2018.02.006.

BEGLEY, A.; GALLEGOS, D. What's cooking for dietetics? A review of the literature. **Nutrition & Dietetics**, [s. l.], v. 67, n. 1, p. 26-30, 2010.

BEGLEY, A.; PAYNTER, E.; DHALIWAL, S. Evaluation Tool Development for Food Literacy Programs. **Nutrients**, [s. l.], v. 10, n. 11, p. 1617, 2 Nov. 2018. DOI: 10.3390/nu10111617.

BELL, R.; MARSHALL, D. W. The construct of food involvement in behavioral research: scale development and validation. **Appetite**, [s. l.], v. 40, n. 3, p. 235-244, Jun. 2003. DOI: 10.1016/s0195-6663(03)00009-6.

BERG, J. W. *et al.* **Informed Consent: Legal theory and clinical practice**. 2nd. ed. New York: Oxford University Press, 2001. 352 p.

BERNARDO, G. L. *et al.* Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial. **Appetite**, [s. l.], v. 130, p. 247-255, 1 Nov. 2018. DOI 10.1016/j.appet.2018.08.014.

BERTRAND, J.; CRERAR, A.; SIMPSON, J. R. A Canadian University “Understanding Foods” Course Improves Confidence in Food Skills and Food Safety Knowledge. **Canadian Journal of Dietetic Practice and Research**, [s. l.], v. 79, n. 4, Dec. 2018. DOI 10.3148/cjdpr-2018-012.

BIROLI, F. **Gênero e desigualdades: os limites da democracia no Brasil**. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2018. 227 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais em Saúde (CNDDS). **As causas sociais das iniquidades em saúde no Brasil**. Relatório Final da Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, abr. 2008. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/causas_sociais_iniquidades.pdf. Acesso em: Jul. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: Abr. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf. Acesso em: Jun.2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p., il. ISBN 978-85-334-2176-9. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: Jun. 2019.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2016-2019 (revisado)**. Brasília: Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, 2018. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PLANSAN%202016-2019_revisado_completo.pdf. Acesso em: Jul. 2019

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. 265 p. ISBN 978-85-334-2737-2. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf. Acesso em: Set. 2021.

BRASINGTON, N. *et al.* Correlations between Self-Reported Cooking Confidence and Creativity and Use of Convenience Cooking Products in an Australian Cohort. **Nutrients**, [s. l.], v. 13, n. 5, p. 1724, 19 May 2021. DOI 10.3390/nu13051724.

BRONFENBRENNER, U.; EVANS, G. Developmental Science in the 21st Century: Emerging Questions, Theoretical Models, Research Designs and Empirical Findings. **Social Development**, [s. l.], v. 9, n. 1, p. 115-125, 2000.

BRUNNER, T. A.; VAN DER HORST, K.; SIEGRIST, M. Convenience food products. Drivers for consumption. **Appetite**, [s. l.], v. 55, p. 498–506, 2010.

BURTON, M. *et al.* Food skills confidence and household gatekeepers' dietary practices. **Appetite**, [s. l.], v. 108, p. 183-190, Jan. 2017. DOI 10.1016/j.appet.2016.09.033. PMID: 27693489.

CANDEL, M. J. J. M. Consumers' convenience orientation towards meal preparation: conceptualization and measurement. **Appetite**, [s. l.], v. 36, n. 1, p. 15-28, Feb. 2001. DOI: 10.1006/appe.2000.0364.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. *E-book* (306 p.). (Coleção Antropologia e Saúde). ISBN 85- 7541-055-5.

CARAHER, M. *et al.* The state of cooking in England: the relationship of cooking skills to food choice. **British Food Journal**, Croydon, v. 101, n. 8, p. 590–609, 1999. ISSN: 0007-070X.

CARAHER, M; LANG, T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. **International Journal of Health Promotion and Education**, [s. l.], v. 37, n. 3, p. 89-100, 1999. DOI:10.1080/14635240.1999.10806104.

CASTRO, I. R. R. *et al.* A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e profissionais das redes de saúde e de educação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 6, p. 571-588, nov./dez. 2007.

CASTRO, I. R. R. *et al.* A questão alimentar nas políticas públicas: cenário atual, desafios e perspectivas. In: DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. (org.). **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. v. 1, cap. 11, p. 99-121.

CASTRO JUNIOR, P. C. P. D. **Ambiente alimentar comunitário medido e percebido: descrição e associação com Índice de Massa Corporal de adultos brasileiros**. 2018. 175 f. Tese (Doutorado em Epidemiologia em Saúde Pública) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/27009/2/paulo_cesar_pereira.pdf. Acesso em: Set. 2020.

CHOR, D. *et al.* Questionário do ELSA-Brasil: desafios na elaboração de instrumento multidimensional. **Revista de Saúde Pública**, [s. l.], v. 47, p. 27-36, jun. 2013. Supl. 2. ISSN 0034-8910. DOI: 10.1590/S0034-8910.2013047003835.

COLLINS, P. H.; BILGE, S. **Interseccionalidade**. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2021. 288 p.

CONDRASKY, M. D. *et al.* A Formative Evaluation of the Cooking with a Chef Program. **Journal of Extension** 2, [s. l.], v. 48, n. 2, p. 10-19, 2010.

CONDRASKY, M. D. *et al.* Development of Psychosocial Scales for Evaluating the Impact of a Culinary Nutrition Education Program on Cooking and Healthful Eating. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, [s. l.], v. 43, n. 6, p. 511-516, Nov. 2011. DOI 10.1016/j.jneb.2010.09.013.

CONDRASKY, M. D.; WARMIN, A.; SHARP, J. Cooking with a Chef: A Culinary Nutrition Program for College Age Students. **Journal of the American Dietetic Association**, [s. l.], v. 111, n. 9, p. A62, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA, A. I. D. A. Conceptualization and measurement of personal norms regarding meal preparation. **International Journal of Consumer Studies**, [s. l.], v. 37, n. 6, p. 596–604, Nov. 2013.

COSTA, R. R. D. S.; FONSECA, A. B. O Processo Educativo do Jongu no Quilombo Machadinho: Oralidade, Saber da Experiência e Identidade. **Educação & Sociedade**, Campinas, v. 40, e0182040, 2019. DOI: 10.1590/es0101-73302019182040.

COSTA, R. R. S.; CASTRO, M. L. L.; FONSECA, A. B. (org.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do Projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021. E-book (240 p., il. color.). ISBN 978-65-89347-01-9. versão *online*.

DA ROCHA LEAL, F. M.; DE OLIVEIRA, B. M. P. M.; PEREIRA, S. S. R. Relationship between cooking habits and skills and Mediterranean diet in a sample of Portuguese adolescents. **Perspectives in Public Health**, [s. l.], v. 131, n. 6, p. 283-287, Nov. 2011. DOI:10.1177/1757913911419909.

DA SILVA, J. *et al.* **Trends in the environmental impacts of unprocessed or minimally processed, processed and ultra-processed animal products in Brazil over 30 years**. Londres: City London University Workshop Paper, 2020.

DA SILVA, J. T. *et al.* Greenhouse gas emissions, water footprint, and ecological footprint of food purchases according to their degree of processing in Brazilian metropolitan areas: a time-series study from 1987 to 2018. **The Lancet Planetary Health**, v. 5, n. 11, p. 775-785, Nov. 2021. DOI 10.1016/S2542-5196(21)00254-0. ISSN 2542-5196.

DEAN, M. *et al.* CooC11 and CooC7: the development and validation of age appropriate children's perceived cooking competence measures. **The International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 18, n. 1, Article ID 20, Jan. 2021. DOI 10.1186/s12966-021-01089-9.

DELONG BAILEY, A. *et al.* Psychometric Analyses of the Motivation to Prepare Healthy Foods Questionnaire Used With Adult College Students. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, [s. l.], v. 51, n. 4, p. 456-464, Apr. 2019. DOI 10.1016/j.jneb.2018.08.001.

DESLANDES, S.F; NETO, O.C; GOMES, R.; MINAYO, M.C.S. (org.) Pesquisa social: teoria, método e criatividade. Petrópolis: Vozes, 1994.

DEVELLIS, R.F. **Scale development: theory and applications**. 4th. ed. Los Angeles: SAGE, 2017.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. D. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 16, n. 1, p. 91-98, jan. 2011.

DÓRIA, C.A. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora Senac, 2009.

DOWNS, S. M. *et al.* Food Environment Typology: Advancing an Expanded Definition, Framework, and Methodological Approach for Improved Characterization of Wild, Cultivated, and Built Food Environments toward Sustainable Diets. **Foods**, v. 9, n. 4, p. 532, Apr. 2020. DOI 10.3390/foods9040532.

DUCROT, P.; MÉJEAN, C.; BELLISLE, F. et al. Adherence to the French Eating Model is inversely associated with overweight and obesity: results from a large sample of French adults. **British Journal of Nutrition**, [s.l.], v.120, n.2, p.231-239, 2018.

DURMUS, H.; GÖKLER, M. E.; HAVLIOĞLU S. Reliability and validity of the Turkish version of the short food literacy questionnaire among university students. **Progress in Nutrition**, [s. l.], v. 21, n. 2, p. 333-338, 2019. DOI: 10.23751/pn.v21i2.7094.

ECK, K. M. *et al.* “It’s Making Memories”: A Qualitative Investigation of Family Mealtime, Cognitions, Barriers and Strategies for Success of Parents and School-Aged Kids. **Journal of Childhood Obesity**, [s. l.], v. 3, n. 3, p. S2-006, 2018.

ENGLER-STRINGER, R. Food, cooking skills, and health: A literature review. **Canadian Journal of Dietetic Practice and Research**, [s. l.], v. 71, n. 3, p. 141–145, 2010. ISSN 2572-5394.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS; WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Sustainable healthy diets – Guiding principles**. Rome: FAO: WHO, 2019. 44 p. ISBN: 978-92-5-131875-1.

FEIJÓ, A. C. D. Q. **Análise do ambiente alimentar percebido e da mudança de percepção dos participantes do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto em quatro anos de seguimento (ELSA-Brasil)**. Orientador: Leonardo Soares Bastos. 2019. 60 f. Dissertação (Mestrado em Epidemiologia em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/48799>. Acesso em: Jul. 2021.

FERNANDEZ, M. A. *et al.* Which food literacy dimensions are associated with diet quality among Canadian parents?. **British Food Journal**, [s. l.], v. 121, n. 8, p. 1670-1685, 2019. DOI 10.1108/BFJ-11-2018-0724.

FINGLAND, D.; THOMPSON, C.; VIDGEN, H. A. Measuring Food Literacy: Progressing the Development of an International Food Literacy Survey Using a Content Validity Study. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, [s. l.], v. 18, n. 3, p. 1141, 2021. DOI 10.3390/ijerph18031141.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro- el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FULKERSON, J. A. *et al.* Family meals: perceptions of benefits and challenges among parents of 8 to 10-year old children. **Journal of the American Dietetic Association**, [s. l.], v. 108, p. 706-709, 2008.

FONSECA, A. B. C. *et al.* Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 16, n. 9, p. 3853-3862, 2011.

GALVEZ-ESPINOZA, P.; EGAÑA, D.; MASFERRER, D.; CERDA, R. Propuesta de un modelo conceptual para el estudio de los ambientes alimentarios en Chile. **Revista Panamericana de Salud Pública**, [s. l.], v. 41, e169, 2017. DOI: 10.26633/RPSP.2017.169.

GARCIA, T. *et al.* Development and implementation of a community health centre-based cooking skills intervention in Detroit, MI. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 24, n. 3, p. 549-560, Feb. 2021. DOI 10.1017/S1368980020003481. PMID 32993845. PMCID [PMC7854932](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/PMC7854932/).

GIARD, L. Artes de nutrir. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano - 2: Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996. v. 2, cap. 10.

GIDDENS, A. **A constituição da sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1984. p.458.

GLANZ, K.; RIMER, B.K.; VISWANATH, K. **Health Behavior and Health Education: theory, research and practice**. 4th. ed. San Francisco: Jossey-Bass. 2008.

GONG, S. Q. *et al.* Cooking activity for patients with Alzheimer’s disease: a review. **Traditional Medicine Research**, [s. l.], v. 2, n. 3, p. 125-129, 2017. DOI: 10.12032/TMR201707048.

GONZALEZ, L. Racismo e sexismo na cultura brasileira. In: **ENCONTRO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA NAS CIÊNCIAS SOCIAIS**, 4., 31 out. 1980, Rio de Janeiro. Apresentado na Reunião do Grupo de Trabalho “Temas e Problemas da População Negra no Brasil”, 1980, [Rio de Janeiro, RJ].

HALKIER, B. Hybridity and change in cooking skills in everyday life: Conceptual contributions from a study of cooking with meal-box schemes. **Appetite**, v. 165, p. 105311, 1 Oct. 2021. DOI 10.1016/j.appet.2021.105311. PMID 34029672.

HARTMANN, C.; DOHLE, S.; SIEGRIST, M. Importance of cooking skills for balanced food choices. **Appetite**, [s. l.], v. 65, p. 125–131, 1 June 2013.

HAWKES, C. Smart food policies for obesity prevention. **The Lancet**, [s. l.], v.385, n.9985, p.: 2410–2421, 2015.

HERBERT, J. *et al.* Wider impacts of a 10-week community cooking skills program Jamie’s Ministry of Food, Australia. **BMC public health**, [s. l.], v. 14, n. 1, p. 1161, 2014.

HERNÁNDEZ, J. C.; ARNÁIZ, M. G. **Alimentación y cultura – perspectivas antropológicas**. 1. ed. Barcelona: Editora Ariel, 2005.

HLPE. 2017. **Nutrition and food systems**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.

HLPE. 2020. **Food security and nutrition: building a global narrative to wards 2030**. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome.

HORNING, M. L.; FULKERSON, J. A.; FRIEND, S. E. *et al.* Reasons parents buy pre-packaged, processed meals: it is more complicated than “I don’t have time”. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, [s. l.], v. 49, p. 60-66, 2017.

HOCHLAF, D.; QUILTER-PINNER, H.; KIBASI, T. **Ending the blame game: The case new approach to public health and prevention**. London: Institute for Public Policy Research, 2019.

HUTCHINSON, J. *et al.* Evaluation of the effectiveness of the Ministry of Food cooking programme on self-reported food consumption and confidence with cooking. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 19, n. 18, p. 3417-3427, Dec. 2016.

IBGE. **Estatísticas de gênero: indicadores sociais das mulheres no Brasil**. In: Estudos e pesquisas. Informação demográfica e socioeconômica. [Brasília, DF]: IBGE, 2018. n. 38. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101551_informativo.pdf. Acesso em: Jul, 2019.

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) Contínua: **Outras formas de trabalho 2019**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. ISBN 978-65-87201-08-5. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101722_informativo.pdf. Acesso em: Set.2020.

IPES-FOOD; ETC GROUP. **A Long Food Movement: Transforming Food Systems by 2045**. [s. l.] 2021.

JACOB, H. **Políticas da comunicação dos alimentos nas estratégias comunicativas da parceira Sadia e Jamie Oliver no Brasil**. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIAS DA COMUNICAÇÃO, 39., 2016, São Paulo. Anais eletrônicos do 39º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. São Paulo: Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2016. Trabalho apresentado no GP Semiótica da Comunicação no 39º Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, 2016, [São Paulo, SP].

JAIME, P. *et al* (org.). **Diálogo sobre ultraprocessados: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis**. São Paulo: Nupens-USP: Cátedra Josué de Castro, 2021.

JOMORI, M. M. *et al.* Construct validity of Brazilian cooking skills and healthy eating questionnaire by the known-groups method. **British Food Journal**, [s. l.], v. 119, n. 5, p. 1003-1016, 2 May 2017.

JOMORI, M. M. *et al.* The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate. **Revista de Nutrição**, [s. l.], v. 31, n. 1, p. 119-135, 2018.

JOMORI, M. M. *et al.* Como o Questionário de Avaliação das Habilidades Culinárias e Alimentação Saudável foi adaptado transculturalmente ao Brasil?. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, n. 6, p. 2379-2393, 2021. DOI 10.1590/1413-81232021266.22102019.

JONES, S. A. *et al.* Perceived motivators to home food preparation: Focus group findings. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, [s. l.], v. 114, n. 10, p. 1552–1556, 2014.

JONES, B. L. Making time for family meals: parental influences, home eating environments, barriers and protective factors. **Physiology & Behavior**, [s. l.], v. 193, p. 248-251, 2018.

KENNEDY, Lauren G. *et al.* Validity and Reliability of a Food Skills Questionnaire. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, [s. l.], v. 51, n. 7, p. 857-864, 1 Jul. 2019. DOI: 10.1016/j.jneb.2019.02.003.

KILOMBA, G. **Memórias da plantação: Episódios de racismo cotidiano**. Tradução: Jess Oliveira. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019. 249 p.

KOWALKOWSKA, J.; POÍNHOS, R.; RODRIGUES, S. Cooking skills and socio-demographics among Portuguese university students. **British Food Journal**, [s.l.], v. 120, n. 3, p. 563-577, 5 Mar. 2018. DOI: <http://dx.doi.org/10.1108/bfj-06-2017-0345>.

KRAUSE, C.G.; SOMMERHALDER, K.; BEER-BORST, S. Nutrition-specific health literacy: development and testing of a multi-dimensional questionnaire. **Ernahrungs Umschau**, [s. l.], v. 63, n. 11, p. 214-220, 2016. DOI: 10.4455/eu.2016.046.

KRAUSE, C. G. *et al.* A short food literacy questionnaire (SFLQ) for adults: Findings from a Swiss validation study. **Appetite**, [s. l.], v. 120, p. 275-280, 1 Jan. 2018a. DOI 10.1016/j.appet.2017.08.039. PMID 28912107.

KRAUSE, C. G. *et al.* Just a subtle difference? Findings from a systematic review on definitions of nutrition literacy and food literacy. **Health Promotion International**, [s. l.], v. 33, n. 3, p. 378–389, Jun. 2018b. DOI: 10.1093/heapro/daw084.

LAHNE, J.; WOLFSON, J. A.; TRUBEK, A. Development of the Cooking and Food Provisioning Action Scale (CAFPAS): A new measurement tool for individual cooking practice. **Food Quality and Preference journal**, [s. l.], v. 62, n. 1, p. 96–105, 2017.

LAM, M.C.L.; ADAMS, J. Association between home food preparation skills and behaviour, and consumption of ultra-processed foods: Cross-sectional analysis of the UK National Diet and nutrition survey (2008-2009). **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s.l.], v. 14, p. 68, 2017.

LANG, T.; CARAHER, M. Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture. **Journal of Home Economics Institute of Australia**, [s.l.], v. 8, n. 2, p. 2–14, 2001.

LANG, T. Food industrialisation and food power. Implications for food governance. **Development Policy Review**, [s. l.], v. 21, n.5–6, p. 555–568, 2003.

LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. **Food policy: integrating health, environment and society**. Oxford: Oxford University Press; 2009.

LARSON, N. I. *et al.* Making time for meals: meal structure and associations with dietary intake in young adults. **Journal of the American Dietetic Association**, [s.l.], v.109, p.72-79, 2009.

LARSON, N. I. *et al.* Whole grain intake correlates among adolescents and young adults: findings from Project EAT. **Journal of the American Dietetic Association**, [s.l.], v. 110, p. 230-237, 2010.

LARSON, N. *et al.* Shared meals among young adults are associated with better diet quality e predicted by family meal patterns during adolescence. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 16, n. 5, p. 883-893, 2013.

LASKA, M. N. *et al.* Does involvement in food preparation track from adolescence to young adulthood and is it associated with better dietary quality? Findings from a 10-year longitudinal study. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 15, n. 7, p. 1150-1158, 2012.

LAVELLE, F. *et al.* Learning cooking skills at different ages: a cross-sectional study. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 13, n. 1, p. 119, 2016a.

LAVELLE, F. *et al.* Barriers and facilitators to cooking from 'scratch' using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. **Appetite**, v. 107, p. 383-391, 1 Dec. 2016b. DOI 10.1016/j.appet.2016.08.115. PMID 27567551.

LAVELLE, F. *et al.* The development and validation of measures to assess cooking skills and food skills. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 14, p. 118, 2017. DOI 10.1186/s12966-017-0575-y.

LAVELLE, F. *et al.* Modern Transference of Domestic Cooking Skills. **Nutrients**, v. 11, n. 4, p. 870, 18 Apr. 2019. DOI 10.3390/nu11040870. PMID 31003423. PMCID PMC6520766.

LEECH, R. M. *et al.* Family food involvement and frequency of family dinner meals among Australian children aged 10-12 years. Cross-sectional and longitudinal associations with dietary patterns. **Appetite**, [s. l.], v. 75, p. 64-70, 2014.

LOUZADA, M. L. C. *et al.* **Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira**. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019. 132 p.

LYON, P. *et al.* Continuity in the kitchen: How younger and older women compare in their food practices and use of cooking skills. **International Journal of Consumer Studies**, [s. l.], v. 35, n. 5, p. 529-537, 2011. DOI 10.1111/j.1470-6431.2011.01002.x.

MACLEAN, A. **Autonomy, Informed Consent and Medical Law: A Relational Challenge**. Cambridge: Cambridge University Press, 2014. (Cambridge Law, Medicine and Ethics, Series Number 8).

MALUF, R. S. *et al.* Nutrition-sensitive agriculture and the promotion of food and nutrition sovereignty and security in Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 20, n. 8, p. 2303-2312, 2015.

MARKOVINA, J. *et al.* Food4Me study: Validity and reliability of Food Choice Questionnaire in 9 European countries. **Food Quality and Preference**, [s. l.], v. 45, p. 26-32, 2015. DOI 10.1016/j.foodqual.2015.05.002.

MARTINELLI, S. S.; CAVALLI, S. B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, p. 4251-4262, nov. 2019. DOI 10.1590/1413-812320182411.30572017.

MARTINS, E.; SZYMANSKI, H. A abordagem ecológica de Urie Bronfenbrenner em estudos com famílias. **Estudos e pesquisas em psicologia**, [s. l.], v. 4, n. 1, 2004.

MARTINS, A. P. B. *et al.* Increased contribution of ultra-processed food products in the Brazilian diet (1987-2009). **Revista de Saude Publica**, [s. l.], v. 47, n. 4, p. 656–665, 2013.

MARTINS, C. A. *et al.* Cooking Skills Index: Development and reliability assessment. **Revista de Nutrição**, [s. l.], v. 32, e180124, 2019. DOI 10.1590/1678-9865201932e180124.

MARTINS, C. A. *et al.* Parents' cooking skills confidence reduce children's consumption of ultra-processed foods. **Appetite**, v. 144, p. 104452, 1 Jan. 2020. DOI 10.1016/j.appet.2019.104452. ISSN 0195-6663.

MARTINS, C. A. *et al.* “Healthy”, “usual” and “convenience” cooking practices patterns: how do they influence children's food consumption?. **Appetite**, [s. l.], v. 158, e105018, Mar. 2021,. ISSN 0195-6663. DOI: 10.1016/j.appet.2020.105018.

MAZZONETTO, A. C.; DEAN, M.; FIATES, G. M. R. Perceptions about home cooking: an integrative review of qualitative studies. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s. l.], v. 25, n. 11, p. 4559-4571, Nov. 2020. DOI: 10.1590/1413-812320202511.01352019. PMID: 33175062.

MCGOWAN, L. *et al.* Domestic cooking and food skills: a review. **Critical Reviews in Food Science and Nutrition**, [s. l.], v. 57, n. 11, p. 2412-2431, 2015.

MCGOWAN, L. *et al.* The influence of socio-demographic, psychological and knowledge-related variables alongside perceived cooking and food skills abilities in the prediction of diet quality in adults: a nationally representative cross-sectional study. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 13, n. 1, p. 111, 26 Oct. 2016.

MCLAUGHLIN, C.; TARASUK, V.; KREIGER, N. An examination of at-home food preparation activity among low-income, food-insecure women. **Journal of the American Dietetic Association**, [s. l.], v. 103, n. 11, p. 1506-1512, 1 Nov. 2003.

MÉJEAN, C. *et al.* Social disparities in food preparation behaviours: a DEDIPAC study. **Nutrition Journal**, [s. l.], v. 16, n. 1, p. 62, Sep. 2017.

MILLS, S. *et al.* Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. **Appetite**, [s. l.], v. 111, p. 116–134, 2017.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, out. 2001.

MOHER, D. *et al.* Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement. **PLoS Medicine**, [s. l.], v. 6, n. 7, e1000097, Jul. 2009.

MONSIVAIS, P. *et al.* Time Spent on Home Food Preparation and Indicators of Healthy Eating. **American Journal of Preventive Medicine**, [s. l.], v. 47, p. 796-802, 2014.

MONTEIRO, C. A. *et al.* Dietary guidelines to nourish humanity and the planet in the twenty-first century. A blueprint from Brazil. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 18, n. 13, p. 2311-2322, 2015. DOI:10.1017/S1368980015002165.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultraprocessing. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 21, n. 1, p. 5-17, 21 Jan. 2018. DOI: 10.1017/S1368980017000234.

MONTEIRO, C.A. *et al.* **Ultra-processed foods, diet quality, and health using the NOVA classification system**. Rome: FAO, 2019a. 44 p. ISBN 978-92-5-131701-3.

MONTEIRO, C. A. *et al.* Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019b.

MONTEIRO, C. A. *et al.* The need to reshape global food processing: a call to the United Nations Food Systems Summit. **BMJ Global Health**, [s. l.], v. 6, n. 7, e006885, Jul. 2021. DOI:10.1136/bmjgh-2021-006885.

MORIN, P. *et al.* Association between perceived self-efficacy related to meal management and food coping strategies among working parents with preschool children. **Appetite**, [s. l.], v. 65, p. 43–50, 2013.

MOSS, M. **Hooked: Food, Free Will, and How the Food Giants Exploit Our Addictions**. New York City: Random House, 2021.

NESTLE, M. **Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos**. Tradução: Heloisa Menzen. São Paulo: Elefante, 2019. 368 p.

- OAKLEY, A. R. *et al.* Food insecurity and food preparation equipment in US households: exploratory results from a cross-sectional questionnaire. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 32, n. 2, p. 143-151, Apr. 2019. DOI 10.1111/jhn.12615. PMID 30474895. PMCID PMC6588011.
- OLIVEIRA, J.; DIAS, M. Reflexões sobre memória e oralidade em becos da memória de Conceição Evaristo. In: CONTEXTO - Revista Semestral do Programa de Pós-Graduação em Letras (PPGL) da Universidade Federal do Espírito Santo: **Dossiê Literatura Afro-Brasileira e Indígena**. Vitória: PPGL, 2020/1. n. 37. ISSN 2358-9566.
- OLIVEIRA, M. F. B. **Autonomia culinária: desenvolvimento de um novo conceito**. 2018. 154 f. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) - Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: https://www.bdt.d.uerj.br:8443/bitstream/1/7198/1/Tese_Mariana%20Fernandes%20Brito%20de%20Oliveira.pdf. Acesso em: Dez. 2018.
- PALUMBO, R. *et al.* Crafting and applying a tool to assess food literacy: findings from a pilot study. **Trends in Food Science & Technology**, [s. l.], v. 67, p. 173-182, Sep. 2017. DOI 10.1016/j.tifs.2017.07.002.
- PENA, F. G.; SARAIVA, L. A. S. Ressignificação, consumos e silêncios da cozinha doméstica. **Revista Organizações & Sociedade**, v. 26, n. 90, p. 558-578, jul./set. 2019. DOI 10.1590/1984-9260908. ISSN (eletrônico) 1984-9230.
- PEREIRA, D. S. **Aspectos ambientais, sociais e de saúde das políticas e propostas de abastecimento alimentar no Brasil**. 2017. 156 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) – Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, Brasília, 2017. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/31058>. Acesso em: Jul.2019.
- PÉREZ-ESCAMILLA, R. Can experience-based household food security scales help improve food security governance?. **Global Food Security**, [s. l.], v. 1, n. 2, p. 120-125, Dec. 2012. DOI: 10.1016/j.gfs.2012.10.006.
- PERRY, E. A. *et al.* Review article identifying attributes of food literacy: a scoping review. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 20, n. 13, p. 2406–2415, 2017.
- PETERS, M. D. J. *et al.* Guidance for conducting systematic scoping reviews. **International Journal of Evidence-Based Healthcare**, [s. l.], v. 13, n. 3, p. 141-146, 2015. DOI 10.1097/XEB.0000000000000050.
- PINHEIRO, J. Q.; FARIAS, T. M.; ABE-LIMA, J. Y. Painel de Especialistas e Estratégia Multimétodos: Reflexões, Exemplos, Perspectivas. **Psico**, [s. l.], v. 44, n. 2, p. 184-192, 2013.
- PIPONNIER, F. Do fogo à mesa: arqueologia do equipamento culinário no fim da Idade Média. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POELMAN, M. P. *et al.* Towards the measurement of food literacy with respect to healthy eating: the development and validation of the self perceived food literacy scale among an adult sample in the Netherlands. **International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity**, [s. l.], v. 15, n. 1, p. 54, 2018. DOI 10.1186/s12966-018-0687-z.

POLLAN, M. **Cozinhar – uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

POPE, L. *et al.* Beyond Ramen: Investigating Methods to Improve Food Agency among College Students. **Nutrients**, [s. l.], v. 13, n. 5, p. 1674, 14 May 2021. DOI 10.3390/nu13051674.

RABER, M. *et al.* An evidence-based conceptual framework of healthy cooking. **Preventive Medicine Reports**, [s. l.], v. 17, n. 4, p. 23–28, 2016.

RABER, M. *et al.* The Healthy Cooking Index: nutrition optimizing home food preparation practices across multiple data collection methods. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, [s. l.], v. 120, n. 7, p. 1119-1132, Jul. 2020. DOI 10.1016/j.jand.2020.01.008.

REDE PENSSAN. **VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil**. Belo Horizonte: Instituto Vox Populi, 2021. ISBN 978 65 87504 19 3 Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 12 out. 2021.

REICHENHEIM, M. E. MORAES, C. L. Alguns pilares para a apreciação da validade de estudos epidemiológicos. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, [s. l.], v.1, n.2, p.131-48, 1998.

REICHENHEIM, M. E. MORAES, C. L. Buscando a qualidade das informações em pesquisas epidemiológicas. In: MINAYO, M. C. S. (org.). **Caminhos do pensamento: epistemologia e método**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002. p.227-254.

REICHENHEIM, M. E.; MORAES, C. L. Qualidade dos instrumentos epidemiológicos. In: ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. **Epidemiologia & Saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2013. p. 150-164.

REICHENHEIM, M.; BASTOS, J. L. O quê, para quê e como? Desenvolvendo instrumentos de aferição em epidemiologia. **Revista de Saúde Pública**, [s. l.], v. 55, p. 40, 2021. DOI: 10.11606/s1518-8787.2021055002813.

REICKS, M.; KOCHER, M.; REEDER, J. Impact of Cooking and Home Food Preparation Interventions Among Adults: A Systematic Review (2011-2016). **Journal of Nutrition Education and Behavior**, v. 50, n. 2, p. 148-172, e1, Feb. 2018. DOI 10.1016/j.jneb.2017.08.004.

RIBEIRO, D. Minha mãe não foi trouxa por acreditar que cuidar da casa era digno. **Folha de S. Paulo**, São Paulo, ano 101, n. 33.665, 3 jun. 2021. Colunas e Blogs. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/djamila-ribeiro/2021/06/minha->

mae-nao-foi-trouxa-por-acreditar-que-cuidar-da-casa-era-digno.shtml. Acesso em: Set. 2021.

SAFEFOOD. **Food Skills: definitions, influences and relationship with health.** Dublin: Safefood, 2014.

SEGALL-CORRÊA, A. M. *et al.* Refinement of the Brazilian household food insecurity measurement scale: recommendation for a 14-item EBIA. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 27, n. 2, p. 241-251, mar./abr. 2014. DOI: 10.1590/1415-52732014000200010.

SEN, A. **Desenvolvimento como liberdade.** Tradução: Laura Teixeira Motta. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SCRINIS, G. **Nutritionism: The Science and Politics of Dietary Advice.** New York: Columbia University Press, 2013. 368 p.

SCHÖNBERG, S. *et al.* Development of the Home Cooking EnviRonment and Equipment Inventory Observation form (Home-CookERI TM): An Assessment of Content Validity, Face Validity, and Inter-Rater Agreement. **Nutrients**, [s. l.], v. 12, n. 6, e1853, 2020 DOI: 10.3390/nu12061853.

SHORT, F. Domestic cooking skills - what are they?. **Journal of the Home Economics Institute of Australia**, [s. l.], v. 10, n. 3, p. 13–22, 2003a.

SHORT, F. Domestic cooking practices and cooking skills: findings from an English study. **Food Service Technology**, [s. l.], v. 3, n. 3–4, p. 177–185, Sep. 2003b.

SHORT, F. **Kitchen Secrets - The meaning of cooking in everyday life.** Oxford, NY: Berg, 2006.

SLATER, J. J.; MUDRYJ, A. N. Self-Perceived Eating Habits and Food Skills of Canadians. **Journal of Nutrition Education and Behavior**, [s. l.], v. 48, n. 7, p. 486-495, Jul./Aug. 2016. DOI 10.1016/j.jneb.2016.04.397.

STREINER, D. L.; NORMAN, G. R.; CAIRNEY, J. **Health measurement scales – a practical guide to their development and use.** Oxford, UK: Oxford University Press, 2015.

SUN, R.; MERRILL, E.; PETERSON, T. From implicit skills to explicit knowledge: a bottom-up model of skill learning. **Cognitive Science**, [s. l.], v. 25, n. 2, p. 203–44, 2001.

SWINBURN, B.; EGGER, G.; RAZA, F. Dissecting Obesogenic Environments: The Development and Application of a Framework for Identifying and Prioritizing Environmental Interventions for Obesity. **Preventive Medicine**, [s. l.], v. 29, n. 6, p. 563–570, 1999.

SWINBURN, B. *et al.* Strengthening of accountability systems to create healthy food environments and reduce global obesity. *The Lancet*, [s. l.], v. 385, n. 9986, p. 2534-2545, 2015.

SWINBURN, B. A. *et al.* The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. *The Lancet*, [s. l.], v. 393, n. 10173, p. 791-846, Feb. 2019. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)32822-8.

TIBBS, T. *et al.* The relationship between parental modeling, eating patterns, and dietary intake among African-American parents. *Journal of the American Dietetic Association*, [s. l.], v. 101, n. 5, p. 535-541, 2001.

TRAD, L. A. B. Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v.19, n. 3, p. 777-796, 2009.

TRICCO, A. C. *et al.* PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR): Checklist and Explanation. *Annals of Internal Medicine*, [s. l.], v. 169, n. 7, p. 467-473, 2 Oct. 2018. DOI 10.7326/M18-0850. PMID: 30178033.

TRUBEK, A. B. *et al.* Empowered to cook: The crucial role of “food agency” in making meals. *Appetite*, [s. l.], v. 116, p. 297–305, 2017.

ULIJASZEK, S. J. Human eating behaviour in an evolutionary ecological context. *Nutrition Society*, [s. l.], v. 61, n. 4, p. 517–526, 2002.

URDAPILLETA, I. *et al.* Culinary choices: A sociopsychological perspective based on the concept of Distance to the Object. *Food Quality and Preference*, [s. l.], v. 48, p. 50-58, 2016. DOI 10.1016/j.foodqual.2015.08.007. ISSN 0950-3293.

UTTER, J. *et al.* Adolescent Cooking Abilities and Behaviors: Associations With Nutrition and Emotional Well-Being. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, [s. l.], v. 48, n. 1, p. 35-41, e1, Jan. 2016. DOI 10.1016/j.jneb.2015.08.016. PMID: 26411900.

VAN DUONG, T. *et al.* E-healthy diet literacy scale and its relationship with behaviors and health outcomes in Taiwan. *Health Promotion International*, [s. l.], p. 1-14, 8 Apr. 2020. DOI 10.1093/heapro/daaa033.

VAN KESTEREN, R.; EVANS, A. Cooking without thinking: How understanding cooking as a practice can shed new light on inequalities in healthy eating. *Appetite*, [s. l.], v. 147, p. 104503, Apr. 2020. DOI: 10.1016/j.appet.2019.104503.

VELARDO, S. The Nuances of Health Literacy, Nutrition Literacy, and Food Literacy. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, [s. l.], v. 47, n. 4, p. 385-389, e1, 1 Jul. 2015.

VIDGEN, H. A.; GALLEGOS, D. Defining food literacy and its components. *Appetite*, [s. l.], v. 76, p. 50–59, 2014.

WALLACE, R.; LO, J.; DEVINE, A. Tailored nutrition education in the elderly can lead to sustained dietary behaviour change. **The Journal of Nutrition, Health & Aging**, [s. l.], v. 20, n. 1, p. 8-15, Jan. 2016. DOI: 10.1007/s12603-016-0669-2. PMID: 26728927.

WANSINK, B. Profiling nutritional gatekeepers: three methods for differentiating influential cooks. **Food Quality and Preference**, [s. l.], v. 14, p. 289-297, 2003. DOI 10.1016/S0950-3293(02)00088-5.

WERNECK, G. L.; ALMEIDA, L. M. Validade em estudos epidemiológicos. In: MEDRONHO, R. A. (org.). **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. p 275-288.

WHITE, E.; ARMSTRONG, B. K.; SARACCI, R. **Principles of exposure measurement in epidemiology – collecting, evaluating and improving measures of disease risk factors**. 2nd. ed. New York: Oxford University Press, 2008.

WOLFSON, J. A.; BLEICH, S. N. Is cooking at home associated with better diet quality or weight-loss intention?. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 18, p. 1397-1406, 2015.

WOLFSON, J. A. *et al.* A comprehensive approach to understanding cooking behavior: Implications for research and practice. **British Food Journal**, [s. l.], v. 119, n. 5, p. 1147-1158, 2017.

WOLFSON, J. A. *et al.* Barriers to healthy food access: Associations with household income and cooking behavior. **Preventive Medicine Reports**, [s. l.], v. 13, p. 298-305, 31 Jan. 2019.

WOLFSON, J. A. *et al.* Food Agency in the United States: Associations with Cooking Behavior and Dietary Intake. **Nutrients**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 877, 24 Mar. 2020.

WOLFSON, J. A.; LEUNG, C. W.; RICHARDSON, C. R. More frequent cooking at home is associated with higher Healthy Eating Index-2015 score. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 23, n. 13, p. 2384-2394, Sep. 2020. DOI 10.1017/S1368980019003549. PMID 31918785.

WRANGHAM, R.; CONKLIN-BRITTAIN, N. 'Cooking as a biological trait'. **Comparative Biochemistry and Physiology. Part A, Molecular & Integrative Physiology**, [s. l.], v. 136, n. 1, p. 35-46, Sep. 2003. DOI 10.1016/s1095-6433(03)00020-5.

WRIEDEN, W. L. *et al.* The impact of a community-based food skills intervention on cooking confidence, food preparation methods and dietary choices—an exploratory trial. **Public Health Nutrition**, [s. l.], v. 10, n. 2, p. 203–211, 2007.

YUEN, E. Y. N.; THOMSON, M.; GARDINER, H. Measuring Nutrition and Food Literacy in Adults: A Systematic Review and Appraisal of Existing Measurement Tools. **HLRP: Health Literacy Research and Practice**, [s. l.], v. 2, n. 3, p. 134-160, 2018. DOI 10.3928/24748307-20180625-01.

ANEXO - Parecer de aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa**PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP**

Elaborado pela Instituição Coparticipante

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: Autonomia na culinária doméstica: construção de um instrumento

Pesquisador: MARIANA FERNANDES BRITO DE OLIVEIRA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 78647017.2.3001.5259

Instituição Proponente: Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 2.611.948

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

RIO DE JANEIRO, 20 de Abril de 2018

Assinado por:
WILLE OIGMAN
(Coordenador)

APÊNDICE A - Resumo dos principais achados e contribuições da pesquisa para divulgação nos meios de comunicação

A prática da culinária doméstica tem sido uma medida indicada por iniciativas e políticas públicas para a promoção da alimentação adequada e saudável ao redor do mundo. No entanto, mudanças nos campos político, econômico, social, cultural e ambiental que afetam as formas de produzir e consumir alimentos tem colocado essa prática em xeque, com impactos negativos sobre a saúde humana e a sustentabilidade ambiental.

Alguns construtos teóricos e respectivos instrumentos têm buscado mapear as barreiras e aspectos facilitadores dessa prática visando qualificar as mensagens e ações nessa área. A maior parte dessas abordagens teóricas e/ou metodológicas se organiza em torno das habilidades culinárias e do conhecimento que a pessoa domina para cozinhar em casa. No entanto, a culinária doméstica é uma prática de grande complexidade e as abordagens vêm sendo ampliadas a fim de incluir outros aspectos como planejamento das refeições, a capacidade da pessoa para lidar com desafios para cozinhar diariamente e questões externas como o tempo dedicado a essa prática e o orçamento disponível.

Essa tese tomou por base o construto teórico de autonomia culinária que busca avançar ao captar essa complexidade, articulando atributos individuais a questões relacionais e comunitárias. Por meio de diversas etapas de elaboração e validação com especialistas e com mulheres, público-alvo do instrumento, produziu-se o protótipo do Instrumento de Autonomia Culinária voltado a mulheres de diferentes raças e níveis socioculturais. A decisão por direcionar a aplicação do instrumento às mulheres busca dar visibilidade ao fato de que pesquisas internacionais ainda apontam as mulheres como as responsáveis, quase que exclusivamente, por preparar as refeições em casa.

Esse protótipo abrange itens que correspondem aos componentes do modelo conceitual de autonomia culinária em três níveis. Em nível individual: conhecimento sobre alimentação e nutrição; interesse, confiança e disposição para cozinhar; atitude estratégica; habilidades culinárias; e experiências e vivências culinárias. Em nível das pessoas que convivem no domicílio e do domicílio em si, compartilhamento de atividades culinárias; importância atribuída à culinária; poder de compra com análise crítica, infraestrutura básica da cozinha e disponibilidade e acesso a alimentos in natura e minimamente processado.

Recomenda-se a realização de estudos psicométricos para avaliar o desempenho do instrumento com diferentes grupos populacionais para posterior aplicação em inquéritos nacionais que possam gerar informações para subsidiar políticas públicas em alimentação e nutrição e qualificar as abordagens de promoção da alimentação adequada e saudável em nível individual na rede de atenção à saúde do SUS.

APÊNDICE B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - para especialistas em formulário eletrônico

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Projeto de pesquisa: “Desenvolvimento de instrumento para aferir autonomia culinária”

O objetivo dessa pesquisa é desenvolver um instrumento para aferir o constructo teórico de autonomia culinária. Os resultados obtidos poderão apoiar a elaboração de políticas públicas e o cuidado individual em alimentação e nutrição. Os resultados serão apresentados em conjunto em eventos científicos, não sendo possível a identificação individual dos participantes.

Esta pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Hospital Universitário Pedro Ernesto da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (HUPE/UERJ) sob o parecer 2.611.948.

Você está sendo convidado(a) a participar desta pesquisa pois é considerado(a) um(a) especialista na área de Nutrição e Saúde Coletiva ou em desenvolvimento e uso de instrumentos. Em até três oportunidades ocorrerão painel de especialistas, entrevistas ou formulários eletrônicos que possibilitem a você dar sua opinião sobre o instrumento que está sendo desenvolvido. Não haverá nenhum custo para participação na pesquisa, nem pagamento de honorários pela participação.

Se houver dúvidas depois de ler essas informações, entre em contato com a pesquisadora responsável por esta pesquisa. Em qualquer etapa do estudo, você poderá esclarecer eventuais dúvidas e, também, poderá ter acesso a seus resultados. Nestes casos, por favor, entre em contato com Luciana Azevedo Maldonado, no telefone (21) 98842-2767 das 9 horas às 18 horas.

Se tiver perguntas sobre seus direitos como participante da pesquisa, você poderá entrar em contato com o CEP-HUPE/UERJ na Boulevard 28 de Setembro, 77 - Vila Isabel – Rio de Janeiro – CEP 20551-900, de segunda a sexta-feira, de 8 horas às 17 horas ou pelo telefone (21) 2868-8000 ou pelo e-mail hupe.faleconosco@gmail.com.

Após receber todas as informações e todas as dúvidas estiverem esclarecidas, caso concorde em participar, por favor, informe abaixo seu consentimento.

Um arquivo em formato PDF será gerado após sua anuência e uma cópia será encaminhada para o seu e-mail e para o e-mail da pesquisadora responsável.

Coloco-me à disposição para esclarecer eventuais detalhes do estudo e deste Termo.

Luciana Azevedo Maldonado

Dados do respondente

Endereço de e-mail: _____

Eu, por intermédio deste, dou livremente meu consentimento para participar nesta pesquisa:

() Sim

() Não

Nome completo: _____

APÊNDICE C - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - para participantes do pré-teste em versão impressa

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa “Desenvolvimento de instrumento para aferir autonomia culinária”.

Este documento é chamado de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido e tem esse nome porque você só deve aceitar participar desta pesquisa depois de ter lido e entendido este documento. Para você decidir se quer participar ou não, vamos apresentar abaixo os benefícios, os riscos e as consequências pela sua participação. Você só precisa participar se quiser, é um direito seu e não haverá nenhum problema se desistir. Caso haja alguma palavra ou frase que você não entenda, converse com a pessoa que te entregou este Termo para esclarecer suas dúvidas. Se você ainda tiver dúvidas depois disso, entre em contato com o pesquisador responsável. Após receber todas as informações de que necessita, você poderá fornecer seu consentimento por escrito, caso queira participar.

Esta pesquisa possui como objetivo desenvolver um questionário para medir a autonomia culinária das pessoas, isto é, para conhecer os fatores que influenciam na decisão das pessoas de cozinhar em casa. A pessoa que te entregou este Termo irá te entrevistar utilizando o questionário que está em construção e, em seguida, essa pessoa te fará mais algumas perguntas para ouvir sua opinião sobre o questionário: se as perguntas estão claras, se são fáceis de serem entendidas, se as opções de respostas são suficientes entre outras questões. Poderão ser feitos alguns registros fotográficos durante a atividade.

Não haverá nenhum custo para sua participação na pesquisa, assim como não há pagamento de qualquer espécie decorrente da sua participação.

Os resultados obtidos com essa pesquisa poderão ajudar a formular ações de alimentação saudável para populações e para pessoas que são atendidas em serviços de saúde. Esses resultados serão apresentados em conjunto em eventos ou artigos científicos, não sendo possível identificar os participantes individualmente.

Esta pesquisa foi apresentada e aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital Universitário Pedro Ernesto da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (CEP-HUPE/UERJ), formado por profissionais de diferentes áreas, que revisam os projetos de pesquisa que envolvem seres humanos, para garantir os direitos, a segurança e o bem-estar de todas as pessoas que aceitaram participar desta pesquisa. Se tiver perguntas sobre seus direitos como participante desta pesquisa, você pode entrar em contato com o CEP-HUPE/UERJ na Boulevard 28 de Setembro, 77 Vila Isabel, de segunda a sexta-feira, de 8 horas às 17 horas ou pelo telefone (21) 2868-8000 ou pelo e-mail hupe.faleconosco@gmail.com Este termo está sendo elaborado em duas vias que devem ser assinadas por você, pois uma ficará com você e outra será arquivada com os pesquisadores responsáveis.

A pessoa responsável pela obtenção deste Termo de Consentimento Livre e Esclarecido lhe explicou claramente o conteúdo deste Termo e se colocou à disposição para responder às suas perguntas sempre que tiver novas dúvidas. Você também poderá esclarecer dúvidas em qualquer etapa da pesquisa, inclusive se quiser conhecer os seus resultados. Neste caso, por favor, entre em contato com Luciana Azevedo Maldonado no telefone (21) 98842-2767 de 8 horas às 18 horas.

Eu, por intermédio deste, dou livremente meu consentimento para participar nesta pesquisa.

Nome do participante: _____

Assinatura do participante: _____

Data: ____ / ____ / ____

Eu, abaixo assinado, expliquei completamente os detalhes relevantes desta pesquisa ao participante indicado acima. Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o consentimento livre e esclarecido do mesmo para a participação nesta pesquisa.

Assinatura da pesquisadora: _____

Data: ____ / ____ / ____

Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Centro Biomédico
Instituto de Nutrição

APÊNDICE D – Estratégias de busca utilizadas nas bases de dados pesquisadas

Base - Medline via Ovid - 13/07/2020

Estratégia de busca:

1. cooking skills.ti,ab.
2. (cooking adj1 skills).ti,ab.
3. cooking from scratch.ti,ab.
4. (cooking adj1 experience).ti,ab.
5. (home adj1 cook\$).ti,ab.
6. (culinary adj1 skills).ti,ab.
7. (food adj1 skills).ti,ab.
8. (healthy adj1 cooking).ti,ab.
9. (food adj1 agency).ti,ab.
10. (domestic adj1 cooking).ti,ab.
11. (food adj1 literacy).ti,ab.
12. (preparation adj1 from adj1 scratch).ti,ab.
13. (home adj1 meal adj1 prepar\$).ti,ab.
14. (home adj1 food adj1 prepar\$).ti,ab.
15. or/1-14
16. exp questionnaires/
17. scale\$.ti,ab.
18. tool\$.ti,ab.
19. reproducibility.ti,ab.
20. psychometrics.ti,ab.
21. measurement.ti,ab.
22. assessment.ti,ab.
23. reliability.ti,ab.
24. or/16-23
25. 15 and 24

Resultado – 229

Base - Embase - 13/07/2020

Estratégia de busca:

'cooking skill*':ti,ab OR 'cooking from scratch':ti,ab OR 'cooking experience':ti,ab OR 'home cook\$':ti,ab OR 'culinary skill*':ti,ab OR 'food skill*':ti,ab OR 'healthy cooking':ti,ab OR 'food agency':ti,ab OR 'domestic cooking':ti,ab OR 'food literacy':ti,ab OR 'preparation from scratch':ti,ab OR 'home meal prepar\$':ti,ab OR 'home food prepar\$':ti,ab
questionnaires/exp OR
(scale OR tool* OR reproducibility OR psychometrics OR measurement OR assessment OR reliability).ti,ab

Resultados – 239

Base - Web of Science - 13/07/2020

Estratégia de busca:

TS=(“cooking skill*” OR “cooking from scratch” OR “cooking experience” OR “home cook*” OR “culinary skill*” OR “food skill*” OR “healthy cooking” OR “food agency” OR “domestic cooking” OR “food literacy” OR “preparation from scratch” OR “home meal prepar*” OR “home food prepar*”)

TS=(questionnaire* OR scale OR tool* OR reproducibility OR psychometric* OR measurement OR assessment OR reliability)

RESTRITO PARA ARTIGO E REVIEW

Resultado - 347

Base - SCOPUS - 13/07/2020

Estratégia de busca:

(TITLE-ABS-KEY (“cooking skill*” OR “cooking from scratch” OR “cooking experience” OR “home cook*” OR “culinary skill*” OR “food skill*” OR “healthy cooking” OR “food agency” OR “domestic cooking” OR “food literacy” OR “preparation from scratch” OR “home meal prepar*” OR “home food prepar*”)) AND (TITLE-ABS-KEY (questionnaire* OR scale OR tool* OR reproducibility OR psychometric* OR measurement OR assessment OR reliability))

Resultado - 535

Base – LILACS - 14/07/2020

Estratégia de busca:

(tw:((tw:("cooking skill*")) OR (tw:(“cooking from scratch”)) OR (tw:(“cooking experience”)) OR (tw:(“home cooking”)) OR (tw:(“culinary skill*”)) OR (tw:(“food skill*”)) OR (tw:(“healthy cooking”)) OR (tw:(“domestic cooking”)) OR (tw:(“food literacy”)) OR (tw:(“preparation from scratch”)) OR (tw:(“home meal preparation”)) OR (tw:(“home food preparation”)))) AND (tw:((tw:(questionnaire*)) OR (tw:(scale)) OR (tw:(tool*)) OR (tw:(reproducibility)) OR (tw:(psychometric*)) OR (tw:(measurement)) OR (tw:(assessment)) OR (tw:(reliability))))

Resultado - 45

Base - PSYCINFO - 14/07/2020

Estratégia de busca:

Any Field: (“cooking skill*” OR “cooking from scratch” OR “cooking experience” OR “home cook*” OR “culinary skill*” OR “food skill*” OR “healthy cooking” OR “food agency” OR “domestic cooking” OR “food literacy” OR “preparation from scratch” OR “home meal prepar*” OR “home food prepar*”) **AND Abstract:** questionnaire* **OR Abstract:** scale **OR Abstract:** tool* **OR Abstract:** reproducibility **OR Abstract:** psychometric* **OR Abstract:** measurement **OR Abstract:** assessment **OR Abstract:** reliability

Resultado – 78

APÊNDICE E – Lista de artigos avaliados na íntegra excluídos da revisão de escopo

Autor, ano	País	Título	Idioma	Motivo de exclusão
Adams, 2015	UK	Prevalence and socio-demographic correlates of cooking skills in UK adults: cross-sectional analysis of data from the UK National Diet and Nutrition Survey	inglês	sem informações sobre desempenho do instrumento
Annarumma, 2016	Italia	Paving the way for digital food literacy: A critical review of the literature	italiano	desenvolvimento de modelo conceitual
Annarumma, 2017	Italia	Una misurazione “euristica” dell’alfabetizzazione alimentare: alcuni spunti esplorativi / A heuristic assessment of food literacy. Evidence from a preliminary study	italiano	limite de competência linguística da autora
Bernardo, 2018	Brasil	Positive impact of a cooking skills intervention among Brazilian university students: Six months follow-up of a randomized controlled trial	inglês	sem informações sobre desempenho do instrumento
Chiang, 2018	China	Development and validation of a food literacy self-report inventory and investigation of the relationships between food literacy and dietary behavior among college students	mandarim	instrumento para aferir <i>nutrition literacy</i>
Fisher, 2019	Africa do Sul	Developing a food literacy definition for South Africa	inglês	desenvolvimento de modelo conceitual
Kalyoncu, 2018	EUA	Assessment methodology of culinary knowledge and skills of adults in health promotion research: a scoping review	inglês	publicação em anais
Krause, 2016	Suíça	Nutrition-specific health literacy: development and testing of a multi-dimensional questionnaire	inglês	instrumento para aferir <i>nutrition literacy</i>
Palumbo, 2019	Itália	Unravelling the food literacy puzzle: Evidence from Italy	inglês	sem informações sobre desempenho do instrumento
Perry, 2017	Canadá	Identifying attributes of food literacy: a scoping review	inglês	desenvolvimento de modelo conceitual
VanDuong, 2020	Taiwan	E-healthy diet literacy scale and its relationship with behaviors and health outcomes in Taiwan	inglês	instrumento para aferir <i>nutrition literacy</i>
Vidgen, 2014	Australia	Defining food literacy and its components	inglês	desenvolvimento de modelo conceitual

APÊNDICE F – Número de itens por dimensão ou escala e por publicação

Dimensões/Escalas	Publicação	Número de itens	Total
Tempo para cozinhar	Candel, 2001; Holanda	14	19
	Lahne, Wolfson; Trubek, 2017; EUA	5	
Busca por variedade	Candel, 2001; Holanda	5	5
Planejamento, preparo e consumo de refeições	Bell; Marshall, 2003; EUA	9	90
	Barton, Wrieden ; Anderson, 2011; Reino Unido	2	
	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	6	
	Poelman et al., 2018; Holanda	10	
	Kennedy et al., 2019; Canadá	51	
	Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	12	
Comensalidade	Poelman et al., 2018; Holanda	3	3
Servir e arrumar	Bell; Marshall, 2003; EUA	3	3
Alimento seguro	Bertrand; Crerar; Simpson, 2018; Canadá	8	8
Compras e seleção de alimentos	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	3	9
	Bertrand; Crerar; Simpson, 2018; Canadá	4	
	Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	2	
Técnicas de preparo de alimentos	Hartmann; Dohle; Siegrist, 2013; Suíça	7	55
	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	14	
	Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	21	
	Kowalkowska; Poínhos; Rodrigues, 2018; Portugal	7	
	Poelman et al., 2018; Holanda	6	
Confiança para culinária	Barton; Wrieden; Anderson, 2011; Reino Unido	4	32
	Bertrand; Crerar; Simpson, 2018; Canadá	18	
	Martins et al., 2019; Brasil	10	
Atitude culinária	Condrasky et al., 2011; EUA	7	24
	Lahne; Wolfson; Trubek, 2017; EUA	10	
	Jomori et al., 2017; Brasil	7	
Comportamento para culinária	Condrasky et al., 2011; EUA	11	22
	Jomori et al., 2017; Brasil	11	
Autoeficácia para alimentação	Condrasky et al., 2011; EUA	27	67
	Lahne; Wolfson; Trubek, 2017; EUA	13	
	Jomori et al., 2017; Brasil	27	
Responsabilidade com culinária	Costa 2013; Holanda	4	4
Normas pessoais para cozinhar	Costa, 2013; Holanda	5	5

Consciência sobre uso de refeições prontas	Costa, 2013; Holanda	9	9
Orçamento	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	4	6
	Poelman et al., 2018; Holanda	2	
Desenvoltura	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	5	5
Conhecimento	Barton; Wrieden; Anderson, 2011; Reino Unido	7	109
	Condrasky et al., 2011; EUA	8	
	Lavelle et al., 2017; Reino Unido	4	
	Palumbo et al., 2017; Itália	47	
	Jomori et al., 2017; Brasil	8	
	Krause et al., 2018a; Suíça	12	
	Durmus; Gökler; Havlioglu, 2019: Turquia	12	
	Poelman et al., 2018; Holanda	2	
	Bech-Larsen; Tsalis, 2018; Dinamarca	9	
Motivação	DeLong Bailey et al., 2018; EUA	5	5
Percepção de competência	DeLong Bailey et al., 2018; EUA	5	5
Necessidade de apoio	DeLong Bailey et al., 2018; EUA	6	6
Relações interpessoais	DeLong Bailey et al., 2018; EUA	5	5
Autonomia	DeLong Bailey et al., 2018; EUA	4	4
Resiliência e resistência	Poelman et al., 2018; Holanda	6	6
Culinária saudável	Raber et al., 2020; EUA	19	19
	Total	525	525

APÊNDICE G – Questionário – versão 01**QUESTIONÁRIO PARA PRÉ-TESTE – VERSÃO 1****Caracterização**

1. Qual a sua idade (em anos)? _____

2. Qual a sua cor ou raça?
 - () Branca
 - () Preta
 - () Amarela (origem japonesa, chinesa, coreana etc.)
 - () Parda (mulata, cabocla, cafuza, mameluca ou mestiça)
 - () Indígena
 - () Não sabe
 - () Não quis responder

3. Qual foi a última série/ano de estudo que você completou?
 - () Sem estudo
 - () 1° ano do ensino fundamental
 - () 1° série/ 2°ano do ensino fundamental
 - () 2° série/ 3°ano do ensino fundamental
 - () 3° série/4°ano do ensino fundamental
 - () 4° série/ 5°ano do ensino fundamental
 - () 5° série/ 6°ano do ensino fundamental
 - () 6° série/ 7°ano do ensino fundamental
 - () 7° série/ 8°ano do ensino fundamental
 - () 8° série/ 9°ano do ensino fundamental
 - () 1°ano do ensino médio
 - () 2°ano do ensino médio
 - () 3°ano do ensino médio
 - () Ensino superior incompleto
 - () Ensino superior completo
 - () Não sabe
 - () Não quis responder

4. Qual a sua principal situação de emprego atual? (ler as opções de resposta)
 - () Trabalho regular ou com horário fixo
 - () Trabalho irregular/temporário e sem horário fixo (bicos)
 - () Desempregado e ativamente procurando por trabalho
 - () Fora do mercado de trabalho – não trabalha e não procura ativamente por trabalho
 - () Não sabe
 - () Não quis responder

5. Se não trabalha, que opção melhor descreve sua situação atual? (ler as opções de resposta)
 - () Dona-de-casa/do lar
 - () Estudante
 - () Aposentado
 - () Não procura por trabalho
 - () Com incapacidade temporária ou permanente ou em auxílio doença

- Outra: _____
- Não sabe
- Não quis responder

6. Dentro das faixas de renda que eu vou apresentar agora, você conseguiria encaixar o valor da renda do seu domicílio?

- Sem renda
- Até R\$ 500,00
- De R\$ 501,00 até R\$ 1.000,00
- De R\$ 1.001,00 até R\$ 2.000,00
- De R\$ 2.001,00 até R\$ 3.000,00
- De R\$ 3.001,00 até R\$ 5.000,00
- De R\$ 5.001,00 até R\$ 10.000,00
- R\$ 10.001,00 ou mais
- Não sabe
- Não quis responder

7. Quem mais mora com você? (preencher os parênteses com o número de pessoas)

- criança menor de 2 anos
- criança entre 3 e 10 anos
- adolescente (11 a 19 anos)
- adulto (até 65 anos)
- idoso (maior de 65 anos)

8. Você mora com seu marido ou companheiro(a)?

- Não
- Sim
- Moro sozinha
- Não sabe
- Não quis responder

9. Quem é o responsável por pagar as despesas da casa?

- Apenas a entrevistada
- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro morador
- Outro(s) morador(es)

10. Na sua casa se costuma cozinhar utilizando alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas, carnes ou ovos...?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

11. Quem cozinha em casa na maioria das vezes? (Se mais de uma pessoa da família dividir essa atividade, considerar aquele que na MAIORIA das vezes desenvolve a atividade. Na maioria das vezes significa no dia a dia da casa e nos interessa, principalmente, quem prepara o almoço e jantar).

- Apenas a entrevistada
- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro morador
- Outro(s) morador(es)
- Pessoa contratada
- Outra (pessoas que não moram na casa) - Qual? _____ "

INSTRUMENTO DE AUTONOMIA CULINÁRIA (IAC)

Nesta parte, eu vou fazer três blocos de perguntas. Primeiro vamos perguntar sobre seus conhecimentos, hábitos e atitudes em relação à culinária.

01. D123. Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família ou com pessoas próximas?

(Ler as duas opções de resposta)

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

02. D115. Você acha que sabe o necessário para preparar os alimentos do dia a dia? (por exemplo, cozinhar arroz e feijão, utilizar temperos naturais, limpar verduras para fazer uma salada, picar frutas...) *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

03. D122. Você consegue preparar diferentes pratos com os mesmos alimentos do dia a dia? (por exemplo, ovo mexido e omelete, arroz branco e arroz com cenoura...) *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

04. D106. Você se interessa por cozinhar? (Por exemplo: sente satisfação em cozinhar; experimenta formas diferentes de preparar a comida; reserva um tempo do dia para cozinhar...)

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

05. D108. Você se sente confiante para preparar uma comida que você nunca fez, seguindo uma receita?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

06. D109. Você se sente confiante para repetir uma receita que não tenha dado certo antes?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

07. D110. Você tem ânimo para cozinhar no dia a dia?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

08. D111. Você se organiza para não ficar sem os alimentos básicos em casa (por exemplo: faz lista de compras; pensa onde comprar; pensa se vai comprar para o mês ou para a semana...)?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

09. D112. Você planeja o que vai cozinhar durante a semana?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

10. D114. Você cria preparações culinárias com os alimentos disponíveis em casa?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

11. D118. Você usa os seus sentidos para preparar a comida? (por exemplo: sente o cheiro do bolo ficando pronto; prova o tempero enquanto cozinha)

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

12. D119. Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

13. D120. Você deixa, na geladeira, alimentos que facilitem o preparo da refeição (por exemplo, salada já lavada, feijão cozido, carnes temperadas ou temperos picados)?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

14. D241. Você confia nas informações que aparecem em propagandas de alimentos (no rádio, na TV, na internet...)?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

15. D355. Você acha que as informações dos rótulos de alimentos são suficientes para saber se o alimento tem muito açúcar, gordura ou sal?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

Os itens 16 a 20 serão testados com opções de respostas diferentes para metade do grupo.

16. D101.

A. Você concorda que alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas ou ovos devem estar presentes nas refeições do dia a dia? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não

- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

B. Alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas ou ovos devem estar presentes nas refeições do dia a dia? *(Escolha a melhor opção na cartela)*

- discordo totalmente
- discordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- concordo parcialmente
- concordo totalmente

17. D102.

A. Você concorda que alimentos produzidos pela indústria como refrigerantes, salsicha, hambúrguer congelado, macarrão instantâneo, temperos e molhos prontos, biscoitos, guloseimas devem ser evitados na alimentação do dia a dia? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

B. Alimentos produzidos pela indústria como refrigerantes, salsicha, hambúrguer congelado, macarrão instantâneo, temperos e molhos prontos, biscoitos, guloseimas devem ser evitados na alimentação do dia a dia? *(Escolha a melhor opção na cartela)*

- discordo totalmente
- discordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- concordo parcialmente
- concordo totalmente

18. D103.

A. Você concorda que para uma alimentação saudável, é importante variar bastante os alimentos (por exemplo, diferentes tipos de feijão e outros grãos, legumes, verduras, frutas...)? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

B. Para uma alimentação saudável, é importante variar bastante os alimentos (por exemplo, diferentes tipos de feijão e outros grãos, legumes, verduras, frutas...) *(Escolha a melhor opção na cartela)*

- discordo totalmente
- discordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- concordo parcialmente
- concordo totalmente

19. D104.

A. Você concorda que o congelamento adequado é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem prejudicar a qualidade? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

B. O congelamento adequado é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem prejudicar a qualidade. *(Escolha a melhor opção na cartela)*

- discordo totalmente
- discordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- concordo parcialmente
- concordo totalmente

20. D105.

A. Você concorda que as sobras de comida que serão aproveitadas em outras refeições devem ser guardadas na geladeira? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

B. As sobras de comida a serem aproveitadas em outras refeições devem ser guardadas na geladeira. *(Escolha a melhor opção na cartela)*

- discordo totalmente
- discordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- concordo parcialmente
- concordo totalmente

Agora, vamos falar sobre algumas características da sua casa e das pessoas que moram com você (considere as pessoas acima de 10 anos de idade para responder).

21. D224. Na sua casa, tem espaço suficiente para cozinhar? (incluindo espaço para guardar alimentos, panelas, pratos e talheres) *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

22. D225. Na sua casa, tem fogão funcionando? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

23. D226. Na sua casa, tem geladeira funcionando? *(Ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim

- Não sabe
- Não quis responder

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

24. D227. Na sua casa, tem água na cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

25. D228. Na sua casa, tem gás na cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

26. D229. Na sua casa, tem luz na cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

27. D236. Na sua casa, você participa da decisão sobre que alimentos serão comprados?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

28. D237. Quando compram alimentos, você ou as pessoas da sua casa dão preferência a alimentos como arroz, feijão, carnes, ovos, leite, frutas, legumes e verduras?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

29. D240. Quando compram alimentos, você ou as pessoas da sua casa dão preferência a locais como feiras livres, feira de produtores, sacolões/hortifruti...?

- Não

- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

30. D245. Você ou as pessoas da sua casa costumam utilizar alimentos de horta ou de criações de animais caseiras para preparar as refeições?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

31. D242. Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como arroz, feijão, ovos, frutas, legumes e verduras, **com bom preço**, perto de casa? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, para alguns desses alimentos
- Sim, para a maioria desses alimentos
- Sim, para todos esses alimentos
- Não sabe
- Não quis responder

32. D243. Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como arroz, feijão, ovos, frutas, legumes e verduras, **de boa qualidade**, perto de casa? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, para alguns desses alimentos
- Sim, para a maioria desses alimentos
- Sim, para todos esses alimentos
- Não sabe
- Não quis responder

33. D244. Você ou as pessoas da sua casa conseguem comprar alimentos como frutas, legumes e verduras, **com variedade**, perto de casa? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, para alguns desses alimentos
- Sim, para a maioria desses alimentos
- Sim, para todos esses alimentos
- Não sabe
- Não quis responder

34. D230. Na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não

- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas
- Mora sozinha ou só com criança pequena
- Não sabe
- Não quis responder

35. D232. Na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas da família? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas
- Mora sozinha ou só com criança pequena
- Não sabe
- Não quis responder

36. D233. Na sua casa, as pessoas gostam de comer juntas? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas
- Mora sozinha ou só com criança pequena
- Não sabe
- Não quis responder

37. D234. Na sua casa, as pessoas dividem as tarefas de cuidado da casa? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas
- Mora sozinha ou só com criança pequena
- Não sabe
- Não quis responder

38. D235. Na sua casa, as pessoas dividem as tarefas da cozinha (por exemplo: fazer as compras, preparar a comida, limpar a cozinha, tirar o lixo...)? *(ler as 4 primeiras opções de respostas)*

- Não
- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas
- Mora sozinha ou só com criança pequena
- Não sabe
- Não quis responder

Agora vou fazer duas perguntas sobre seu envolvimento em atividades na comunidade.

39. D248. Você já participou de ações coletivas para melhorar a alimentação das pessoas? (Por exemplo: exigir feira livre no bairro, cuidar de horta comunitária, preservar tradições culinárias, melhorar a alimentação da escola da comunidade, defender as crianças do excesso de propagandas...) *(ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

40. D249. Você já participou ou apoiou ações coletivas em defesa dos direitos das mulheres? Por exemplo: vagas em creches, salas de amamentação em locais de trabalho, proteção de mulheres contra violência, igualdade de salários, direitos de mulheres negras ou quilombolas... *(ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

Para finalizar, vamos fazer um bloco de perguntas sobre questões de saúde, educação e trabalho.

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa.

41. D356. Você já recebeu informações sobre alimentação saudável em um serviço de saúde, na escola da sua comunidade ou em outro serviço, por exemplo, de assistência social?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

42. D357. Você já participou de alguma atividade que te ensinou ou incentivou a cozinhar realizada em um serviço de saúde ou na escola da sua comunidade ou em um serviço de assistência social?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

43. D358. Você conhece locais que vendem alimentos produzidos por agricultores familiares, por exemplo: feira, galpão, lojas, sítios...? *(ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

44. D350. Você acha que o tempo dedicado ao seu trabalho (incluindo o tempo gasto no transporte), dificulta o preparo das refeições em casa? *(ler as 05 primeiras opções de resposta)*

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não tenho trabalho remunerado no momento
- Não sabe
- Não quis responder

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa.

45. D359. Você consegue realizar, pelo menos, três refeições todo dia sem ter que deixar de pagar outra despesa da casa, por exemplo, água, luz ou aluguel?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

46. D352. Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que você ou outros moradores da sua casa tivessem dinheiro para comprar mais comida? *(ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

47. D353. Caso tenha precisado, você ou outro morador da sua casa recebeu algum auxílio do Governo para complementar sua renda, por exemplo: auxílio em dinheiro, auxílio gás, alimentos (não considere aposentadoria)? *(ler as três opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Nunca precisou
- Não sabe
- Não quis responder

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa.

48. D360. Você conseguiu ser atendida no serviço público de saúde quando procurou?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Nunca precisou
- Não sabe
- Não quis responder

49. D361. Você acha que recebeu um atendimento pior que o de outras pessoas em serviços de saúde por causa da cor da sua pele?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

50. D362. Você precisou parar de estudar para trabalhar? *(ler as 03 primeiras opções de resposta)*

- Não
- Sim, mas depois voltei a estudar
- Sim e não voltei mais a estudar
- Não sabe
- Não quis responder

51. D351. Você ou outro morador da sua casa trabalha com carteira assinada ou é funcionário público? *(ler as duas opções de resposta)*

- Não
- Sim
- Não sabe
- Não quis responder

CARTELA DE RESPOSTAS - A

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre
- Não sabe
- Não quis responder

CARTELA DE RESPOSTAS - B

- concordo totalmente
- concordo parcialmente
- nem concordo nem discordo
- discordo parcialmente
- discordo totalmente

APÊNDICE H – Questionário – versão 02

QUESTIONÁRIO PARA PRÉ-TESTE (V.02)
Caracterização

01. Qual a sua idade? _____ anos
02. Qual a sua raça/cor/etnia?
- Branca
 - Preta
 - Amarela (origem japonesa, chinesa, coreana etc.)
 - Parda (mulata, cabocla, cafuza, mameluca ou mestiça)
 - Indígena
 - Não sabe
 - Não quis responder
03. Qual foi a última série/ano de estudo que você completou?
- Sem estudo
 - 1° ano do ensino fundamental
 - 1° série/ 2° ano do ensino fundamental
 - 2° série/ 3° ano do ensino fundamental
 - 3° série/4° ano do ensino fundamental
 - 4° série/ 5° ano do ensino fundamental
 - 5° série/ 6° ano do ensino fundamental
 - 6° série/ 7° ano do ensino fundamental
 - 7° série/ 8° ano do ensino fundamental
 - 8° série/ 9° ano do ensino fundamental
 - 1° ano do ensino médio
 - 2° ano do ensino médio
 - 3° ano do ensino médio
 - Ensino superior incompleto
 - Ensino superior completo
 - Não sabe
 - Não quis responder
04. Qual a sua principal situação de emprego atual? *(ler as opções de resposta)*
- Trabalho regular ou com horário fixo
 - Trabalho irregular/temporário e sem horário fixo (bicos)
 - Desempregada e ativamente procurando por trabalho
 - Fora do mercado de trabalho – não trabalha e não procura ativamente por trabalho
 - Não sabe
 - Não quis responder

[Ler a próxima questão -somente se a pessoa respondeu “fora do mercado de trabalho” na questão anterior; ler as 06 opções de resposta]

4.1 Se não trabalha, que opção melhor descreve sua situação atual?

- Dona-de-casa/do lar
- Estudante
- Aposentada
- Não procura por trabalho

- Com incapacidade temporária ou permanente ou em auxílio doença
- Outra: _____
- Não sabe
- Não quis responder
- Não se aplica

05. Agora vou perguntar quantas pessoas de cada faixa de idade moram com você: *(ler as opções de resposta e preencher os parênteses com o número de pessoas)*

- Criança menor de 2 anos
- Criança entre 3 e 10 anos
- Adolescente (11 a 19 anos)
- Adulto (de 20 a 60 anos)
- Idoso (maior de 60 anos)

06. Você mora com seu marido ou companheiro(a)?

- Não
- Sim
- Mora sozinha

07. Quem é o responsável por pagar as despesas da casa?

- Apenas a entrevistada
- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro(s) morador(es)
- Apenas o marido ou companheiro(a)
- Apenas outro(s) morador(es)

08. Dentro das faixas de renda que eu vou apresentar agora, você conseguiria encaixar o valor da renda do seu domicílio?

- Sem renda
- Até R\$ 500,00
- De R\$ 501,00 até R\$ 1.000,00
- De R\$ 1.001,00 até R\$ 2.000,00
- De R\$ 2.001,00 até R\$ 3.000,00
- De R\$ 3.001,00 até R\$ 5.000,00
- De R\$ 5.001,00 até R\$ 10.000,00
- R\$ 10.001,00 ou mais
- Não sabe
- Não quis responder

09. Na sua casa se costuma cozinhar utilizando alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas, carnes ou ovos...?

- Não
- Sim
- Não sabe

10. Quem cozinha na sua casa **na maioria das vezes**? (Se mais de uma pessoa da família dividir essa atividade, considerar aquela que na MAIORIA das vezes desenvolve a atividade. Na maioria das vezes significa no dia a dia da casa e nos interessa, principalmente, quem prepara o almoço e jantar). *(Pode marcar mais de uma opção)*

- Apenas a entrevistada

- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro(s) morador(es)
- Apenas outro(s) morador(es)
- Pessoa contratada
- Outra (pessoas que não moram na casa) - Qual? _____

INSTRUMENTO DE AUTONOMIA CULINÁRIA – IAuC

Nesta parte, eu vou fazer três blocos de perguntas [para mulheres que moram com, pelo menos, mais um adulto ou criança maior de 10 anos]

Nesta parte, eu vou fazer dois blocos de perguntas [para mulheres que moram sozinhas ou somente com crianças menores de 10 anos]

Neste bloco de perguntas, vamos falar sobre seus conhecimentos, hábitos e atitudes em relação à culinária

01. Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

02. Você já buscou ajuda de familiares quando teve dúvidas para cozinhar? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

03. Você teve experiências positivas ao cozinhar em casa com familiares? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

04. Você se sente capaz de preparar arroz branco simples? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

05. Você se sente capaz de limpar verduras para preparar uma salada? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

06. Você se sente capaz de cortar legumes em diferentes formatos? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

07. Você se sente capaz de preparar feijão simples? *(Ler as opções de resposta)*

- Não
- Sim

08. Você se sente capaz de temperar os alimentos utilizando somente temperos naturais? *(Ler as opções de resposta)*

- Não

() Sim

09. Você se sente capaz de preparar diferentes pratos com arroz? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

10. Você se sente capaz de preparar diferentes pratos com legumes? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

11. Você se sente capaz de preparar diferentes pratos com carnes? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

12. Você tem satisfação em preparar pratos diferentes da comida do dia a dia? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

13. Você tem satisfação em preparar as refeições do dia a dia? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

14. Você tem satisfação em experimentar formas diferentes de preparar o mesmo alimento? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

15. Você tem ânimo para cozinhar em ocasiões especiais? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

16. Você tem ânimo para cozinhar em alguns dias da semana? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

17. Você tem ânimo para cozinhar todo dia? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

18. Você costuma se organizar para ter em casa os alimentos básicos para cozinhar? *(Ler as opções de resposta)*

() Não

() Sim

19. Você costuma fazer uma lista com os alimentos que precisa comprar para cozinhar?

(Ler as opções de resposta)

Não

Sim

20. Você costuma planejar, com antecedência, o que vai cozinhar ao longo da semana?

(Ler as opções de resposta)

Não

Sim

21. Você costuma criar pratos com os alimentos disponíveis em casa? *(Ler as opções de resposta)*

Não

Sim

22. Você costuma fazer adaptações nos ingredientes ou na forma de preparar receitas?

(Ler as opções de resposta)

Não

Sim

23. Você costuma provar os alimentos enquanto está preparando a comida? *(Ler as opções de resposta)*

Não

Sim

24. Você costuma cheirar a comida enquanto está preparando a comida? *(Ler as opções de resposta)*

Não

Sim

25. Você costuma avaliar a textura da comida para saber se está pronta? *(Ler as opções de resposta)*

Não

Sim

26. Você costuma cheirar a comida para saber se está pronta? *(Ler as opções de resposta)*

Não

Sim

27. Para facilitar o preparo das refeições, você deixa na geladeira: *(Ler as opções de resposta)*

temperos já descascados ou picados	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
carnes temperadas	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
verduras já lavadas	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim
feijão de molho	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

28. Você se sente confiante para preparar um prato seguindo uma receita?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

29. Você se sente confiante para preparar uma refeição sem seguir receita?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

30. Você se sente confiante para preparar de novo uma receita que tenha dado errado antes?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

31. Você deixa feijão cozido para mais de uma refeição?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

32. Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

33. Você consegue cozinhar mais de um alimento ao mesmo tempo quando está preparando uma refeição?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

34. Você consegue dedicar tempo suficiente para cozinhar em casa a comida do dia a dia?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

35. Vou ler uma lista de alimentos e você vai me dizer se, na sua opinião, ele faz parte de uma alimentação saudável no dia a dia: *(Ler as opções de resposta)*

Arroz	() Não	() Sim
Biscoito	() Não	() Sim
Feijão	() Não	() Sim
Frutas	() Não	() Sim
Legumes	() Não	() Sim
Macarrão instantâneo (tipo miojo)	() Não	() Sim
Refrigerante	() Não	() Sim
Salsicha	() Não	() Sim
Tempero pronto (tipo sazon)	() Não	() Sim
Verduras	() Não	() Sim

36. Na sua opinião, usar diferentes legumes ou verduras para preparar as refeições da semana faz parte de uma alimentação saudável? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

37. Na sua opinião, o congelamento (adequado) é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem prejudicar a qualidade? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

38. Na sua opinião, as sobras de comida que serão aproveitadas em outras refeições devem ser guardadas na geladeira? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

No próximo bloco de perguntas, vamos falar sobre algumas características da sua casa e das pessoas que moram com você (considere as pessoas acima de 10 anos de idade para responder):

39. Na sua casa, tem espaço suficiente para preparar as refeições do dia a dia? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

40. Na sua casa, tem espaço suficiente para guardar alimentos? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

41. Na sua casa, tem fogão funcionando? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

42. Na sua casa, tem geladeira funcionando? *(Ler as opções de resposta)*

- () Não
() Sim

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

43. Na sua casa, tem água encanada na cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

44. Na sua casa, tem gás de cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

45. Na sua casa, tem luz na cozinha?

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

46. Na sua casa, quem costuma fazer a limpeza?

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

47. Na sua casa, quem costuma lavar a louça?

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

48. Na sua casa, quem costuma fazer as compras de alimentos?

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

49. Na sua casa, quem costuma cozinhar?

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

50. Na sua casa, quem costuma decidir quais alimentos serão comprados?

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

Agora, usando este cartão de respostas (mostrar o cartão com a escala), escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

51. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque faz mal à saúde?

- Não
- Sim, só você

- () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
 () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

52. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque é produzido com agrotóxico?

- () Não
 () Sim, só você
 () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
 () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

53. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque gera muito lixo por causa da embalagem?

- () Não
 () Sim, só você
 () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
 () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

54. Você ou outro morador da sua casa costuma comprar algum alimento direto do produtor?

- () Não
 () Sim, só você
 () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
 () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

55. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma comparar os preços de alimentos?

- () Não
 () Sim, só você
 () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
 () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

56. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma conferir no rótulo:

Prazo de validade	() Não	() Sim, só você	() Sim, somente outra(s) pessoa(s)	() Sim, você e outras(s) pessoa(s)
Lista de ingredientes	() Não	() Sim, só você	() Sim, somente outra(s) pessoa(s)	() Sim, você e outras(s) pessoa(s)
Tabela de informação nutricional	() Não	() Sim, só você	() Sim, somente outra(s) pessoa(s)	() Sim, você e outras(s) pessoa(s)

57. Você ou outros moradores da sua casa costumam utilizar alimentos plantados em casa nas refeições? *(ler as opções de resposta)*

- () Não
 () Sim

Agora vou fazer 03 perguntas sobre seu bairro (considere seu bairro como a área que você pode chegar em até 20 minutos a pé ou em até 10 a 15 minutos de carro ou de bicicleta).

58. É fácil comprar frutas, legumes e verduras, com bom preço, para sua casa? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim

59. É fácil comprar frutas, legumes e verduras, de boa qualidade, para sua casa? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim

60. É fácil comprar frutas, legumes e verduras, com variedade, para sua casa? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim

Obrigada por sua colaboração!

[ler somente para mulheres que moram sozinhas ou com crianças menores de 10 anos]

Para finalizar, you fazer perguntas sobre as pessoas que moram com você. Considere as pessoas acima de 10 anos de idade para responder. [Esse bloco de perguntas só deve ser feito para pessoas que moram com pelo menos mais um adulto ou crianças maiores de 10 anos]

61. Na sua casa, as pessoas costumam fazer pelo menos uma refeição por dia juntas? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim, algumas pessoas
 Sim, todas as pessoas

62. Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim, algumas pessoas
 Sim, todas as pessoas

63. Sem contar com você, na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas tradicionais da família? *[ler as opções de resposta]*

- Não
 Sim, algumas pessoas
 Sim, todas as pessoas

Obrigada por sua colaboração!

CARTELA DE RESPOSTAS**OPÇÕES DE RESPOSTA - 1**

- Não
- Sim, às vezes
- Sim, quase sempre
- Sim, sempre

OPÇÕES DE RESPOSTA - 2

- Só você
- Somente outra(s) pessoa(s)
- Você e outra(s) pessoa(s)

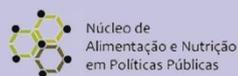
OPÇÕES DE RESPOSTA - 3

- Não
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

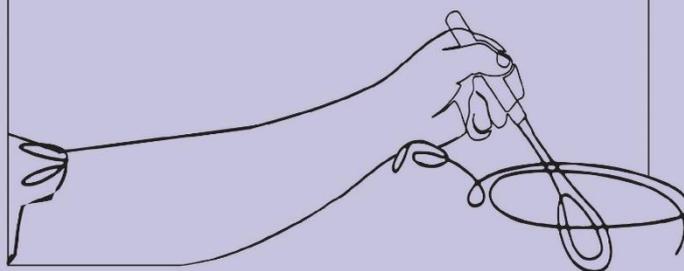
OPÇÕES DE RESPOSTA - 4

- Não
- Sim, algumas pessoas
- Sim, todas as pessoas

APÊNDICE I – Questionário – versão final do protótipo



QUESTIONÁRIO
PARA AFERIR
AUTONOMIA CULINÁRIA





Identificação: _____

Data: __/__/____

Local: _____

CARACTERÍSTICAS SOCIODEMOGRÁFICAS

✓ Vamos começar a entrevista com algumas perguntas gerais sobre você e sua casa.

01. Qual a sua idade? _____ anos

02. Qual a sua raça/cor/etnia?

- Branca
- Preta
- Amarela (origem japonesa, chinesa, coreana etc.)
- Parda (mulata, cabocla, cafuza, mameluca ou mestiça)
- Indígena
- Não sabe
- Não quis responder

03. Qual foi a última série/ano de estudo que você completou?

- Sem estudo
- 1° ano do ensino fundamental
- 1° série/ 2° ano do ensino fundamental
- 2° série/ 3° ano do ensino fundamental
- 3° série/4° ano do ensino fundamental
- 4° série/ 5° ano do ensino fundamental
- 5° série/ 6° ano do ensino fundamental
- 6° série/ 7° ano do ensino fundamental
- 7° série/ 8° ano do ensino fundamental
- 8° série/ 9° ano do ensino fundamental
- 1° ano do ensino médio
- 2° ano do ensino médio
- 3° ano do ensino médio
- Ensino superior incompleto
- Ensino superior completo
- Não sabe
- Não quis responder

04. Qual a sua principal situação de emprego atual? *[ler as opções de resposta]*

- Trabalho regular ou com horário fixo (incluindo trabalho autônomo) *(ir para Q.05)*
- Trabalho temporário ou sem horário fixo (incluindo “bicos”) *(ir para Q.05)*
- Desempregada e ativamente procurando por trabalho *(ir para Q.05)*
- Fora do mercado de trabalho – não trabalha e não procura ativamente por trabalho
- Não sabe *(ir para Q.05)*
- Não quis responder *(ir para Q.05)*

► *[Ler a próxima questão somente se a pessoa respondeu “fora do mercado de trabalho” na questão anterior; ler as 05 opções de resposta]*

4.1 Se não trabalha, que opção melhor descreve sua situação atual?

- Dona-de-casa/do lar
- Estudante
- Aposentada
- Com incapacidade temporária ou permanente ou em auxílio doença
- Outra: _____

05. Sem contar você, quantas pessoas de cada faixa de idade moram na sua casa:

► *[ler as opções de resposta e preencher os parênteses com o número de pessoas]*

- Criança menor de 2 anos
- Criança entre 3 e 10 anos
- Adolescente (11 a 19 anos)
- Adulto (de 20 a 60 anos)
- Idoso (maior de 60 anos)

06. Você mora com seu marido ou companheiro(a)?

- Não
- Sim
- Mora sozinha

07. Quem é o responsável por pagar as despesas da casa?

- Apenas a entrevistada
- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro(s) morador(es)
- Apenas o marido ou companheiro(a)
- Apenas outro(s) morador(es)

08. Dentro das faixas de renda que eu vou apresentar agora, informe o valor da renda do seu domicílio: *[ler as opções de resposta]*

- Sem renda
- Até R\$ 500,00
- De R\$ 501,00 até R\$ 1.000,00
- De R\$ 1.001,00 até R\$ 2.000,00
- De R\$ 2.001,00 até R\$ 3.000,00
- De R\$ 3.001,00 até R\$ 5.000,00
- De R\$ 5.001,00 até R\$ 10.000,00
- R\$ 10.001,00 ou mais
- Não sabe

09. Na sua casa se costuma cozinhar utilizando alimentos como arroz, feijão, legumes, verduras, frutas, carnes ou ovos...?

- Não
- Sim
- Não sabe

10. Quem cozinha na sua casa **na maioria das vezes**? (Se mais de uma pessoa da família dividir essa atividade, considerar aquela que na MAIORIA das vezes desenvolve a atividade. Na maioria das vezes significa no dia a dia da casa e nos interessa, principalmente, quem prepara o almoço e jantar). *[pode marcar mais de uma opção]*

- Apenas a entrevistada
- A entrevistada e seu marido ou companheiro(a)
- A entrevistada e outro(s) morador(es)
- Apenas outro(s) morador(es)
- Pessoa contratada
- Outra (pessoas que não moram na casa) - Qual? _____

INSTRUMENTO DE AUTONOMIA CULINÁRIA – IAC (protótipo)

- *[para mulheres que moram com, pelo menos, mais um adulto ou criança maior de 10 anos]*

✓ Nesta parte, eu vou fazer três blocos de perguntas sobre cozinhar no dia a dia.

- *[para mulheres que moram sozinhas ou somente com crianças menores de 10 anos]*

✓ Nesta parte, eu vou fazer dois blocos de perguntas sobre cozinhar no dia a dia.

BLOCO 1 - Conhecimentos, hábitos e atitudes individuais

✓ Neste bloco de perguntas, vamos falar sobre seus conhecimentos, hábitos e atitudes em relação à culinária

01. Você aprendeu a cozinhar com pessoas da família?

- () Não
() Sim

02. Você já buscou ajuda de familiares quando teve dúvidas para cozinhar?

- () Não
() Sim

03. Você tem boas lembranças de cozinhar com familiares em casa?

- () Não
() Sim

04. Você se sente capaz de preparar arroz simples?

- () Não
() Sim

05. Você se sente capaz de limpar verduras para preparar uma salada?

- () Não
() Sim

06. Você se sente capaz de cortar legumes em mais de um formato?

- () Não
() Sim

07. Você se sente capaz de preparar feijão simples?

- () Não
() Sim

08. Você se sente capaz de temperar os alimentos utilizando somente temperos naturais?

- () Não
() Sim

09. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com arroz?

- () Não
() Sim

10. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com legumes?

- () Não
() Sim

11. Você se sente capaz de preparar mais de um tipo de prato com carnes em geral?

- () Não
() Sim

12. Você tem satisfação em preparar pratos diferentes da comida do dia a dia?

- () Não
() Sim

13. Você tem satisfação em preparar a comida do dia a dia?

- () Não
() Sim

14. Você tem satisfação em preparar o mesmo alimento de formas diferentes?

- () Não
() Sim

15. Você tem ânimo para cozinhar em ocasiões especiais?

- () Não
() Sim

16. Você tem ânimo para cozinhar em alguns dias da semana?

- () Não
() Sim

17. Você tem ânimo para cozinhar todo dia?

- () Não
() Sim

18. Você costuma se organizar para ter em casa os alimentos básicos para cozinhar?

- () Não
() Sim

19. Você costuma planejar, com antecedência, o que vai cozinhar ao longo da semana?
- () Não
() Sim
20. Você costuma criar pratos com os alimentos disponíveis em casa?
- () Não
() Sim
21. Quando usa uma receita, você costuma fazer alguma mudança nos ingredientes ou na forma de preparar?
- () Não
() Sim
22. Você costuma provar os alimentos enquanto está preparando a comida?
- () Não
() Sim
23. Você costuma cheirar a comida enquanto está preparando a comida?
- () Não
() Sim
24. Você costuma avaliar a textura da comida para saber se está pronta?
- () Não
() Sim
25. Você costuma cheirar a comida para saber se está pronta?
- () Não
() Sim
26. Para adiantar o preparo das refeições, você costuma deixar na geladeira:
- 26.1 temperos já descascados ou picados
- () Não
() Sim
- 26.2 carnes em geral temperadas
- () Não
() Sim
- 26.3 verduras já lavadas
- () Não
() Sim

27. Você costuma deixar feijão de molho?

- () Não
() Sim

► *[mostrar a cartela de respostas à entrevistada e solicitar que responda de acordo com a Opção de resposta-1]*

✓ Agora, usando este cartão de respostas escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

28. Você se sente confiante para preparar a comida do dia a dia sem seguir receita?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

29. Você se sente confiante para preparar um prato diferente seguindo uma receita?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

30. Você se sente confiante para preparar de novo uma receita que tenha dado errado antes?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

31. Você deixa feijão cozido para mais de uma refeição?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

32. Você deixa comida pronta para mais de uma refeição?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

33. Você consegue preparar mais de um alimento ao mesmo tempo quando está cozinhando?

- () Não
- () Sim, às vezes
- () Sim, quase sempre
- () Sim, sempre

34. Você consegue dedicar tempo suficiente para cozinhar em casa a comida do dia a dia?

- () Não
- () Sim, às vezes
- () Sim, quase sempre
- () Sim, sempre

35. Vou ler uma lista de alimentos e você vai me dizer se, na sua opinião, ele faz parte de uma alimentação saudável no dia a dia. Responda NÃO ou SIM:

35.1 Arroz

- () Não
- () Sim

35.2 Biscoito

- () Não
- () Sim

35.3 Feijão

- () Não
- () Sim

35.4 Frutas

- () Não
- () Sim

35.5 Legumes

- () Não
- () Sim

35.6 Macarrão instantâneo (tipo Miojo)

- () Não
- () Sim

35.7 Refrigerante

- () Não
- () Sim

35.8 Salsicha

() Não

() Sim

35.9 Tempero pronto (tipo Sazon)

() Não

() Sim

35.10 Verduras

() Não

() Sim

36. Na sua opinião, usar diferentes legumes ou verduras para preparar as refeições da semana faz parte de uma alimentação saudável?

() Não

() Sim

37. Na sua opinião, o congelamento é uma forma de fazer os alimentos durarem mais tempo, sem estragar?

() Não

() Sim

38. Na sua opinião, a comida que sobrou na panela e que vai ser aproveitada em outra refeição deve sempre ser guardada na geladeira?

() Não

() Sim

BLOCO 2 – Aspectos do domicílio e práticas dos moradores

✓ No próximo bloco de perguntas, vamos falar sobre algumas características da sua casa e das pessoas que moram com você (considere as pessoas acima de 10 anos de idade para responder).

39. Na sua casa, tem espaço suficiente para preparar as refeições do dia a dia?

- () Não
() Sim

40. Na sua casa, tem espaço suficiente para guardar alimentos?

- () Não
() Sim

41. Na sua casa, tem fogão funcionando?

- () Não
() Sim

42. Na sua casa, tem geladeira funcionando?

- () Não
() Sim

► *[Mostrar a cartela de respostas à entrevistada e solicitar que responda de acordo com a Opção de resposta-1]*

✓ Agora, usando este cartão de respostas escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

43. Na sua casa, tem água encanada na cozinha?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

44. Na sua casa, tem gás de cozinha?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

45. Na sua casa, tem luz na cozinha?

- () Não
() Sim, às vezes
() Sim, quase sempre
() Sim, sempre

► [Mostrar a cartela de respostas à entrevistada e solicitar que responda de acordo com a Opção de resposta-2]

✓ Agora, usando este cartão de respostas escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

46. Na sua casa, quem costuma fazer a limpeza?

- () Só você
- () Somente outra(s) pessoa(s)
- () Você e outra(s) pessoa(s)

47. Na sua casa, quem costuma lavar a louça?

- () Só você
- () Somente outra(s) pessoa(s)
- () Você e outra(s) pessoa(s)

48. Na sua casa, quem costuma fazer as compras de alimentos?

- () Só você
- () Somente outra(s) pessoa(s)
- () Você e outra(s) pessoa(s)

49. Na sua casa, quem costuma cozinhar?

- () Só você
- () Somente outra(s) pessoa(s)
- () Você e outra(s) pessoa(s)

50. Na sua casa, quem costuma decidir quais alimentos serão comprados?

- () Só você
- () Somente outra(s) pessoa(s)
- () Você e outra(s) pessoa(s)

► [Mostrar a cartela de respostas à entrevistada e solicitar que responda de acordo com a Opção de resposta-3]

✓ Agora, usando este cartão de respostas escolha a melhor opção de resposta para cada afirmativa:

51. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque faz mal à saúde?

- () Não
- () Sim, só você
- () Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- () Sim, você e outra(s) pessoa(s)

52. Você ou outro morador da sua casa evita comprar algum alimento porque é produzido com agrotóxico ou pesticida?

- Não [ou "não sabe"]
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

53. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma comparar os preços de alimentos?

- Não
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

54. Quando escolhe alimentos para comprar, você ou outro morador da sua casa costuma conferir no rótulo:

54.1 prazo de validade?

- Não
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

54.2 lista de ingredientes?

- Não
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

54.3 tabela de informação nutricional

- Não
- Sim, só você
- Sim, somente outra(s) pessoa(s)
- Sim, você e outra(s) pessoa(s)

55. Você ou outros moradores da sua casa costumam utilizar alimentos plantados em casa nas refeições?

- Não
- Sim

56. É fácil comprar verduras, com bom preço, para sua casa?

- Não
- Sim

57. É fácil comprar verduras, de boa qualidade, para sua casa?

- Não
- Sim

58. É fácil comprar verduras, com variedade, para sua casa?

- () Não
() Sim

59. É fácil comprar frutas, com bom preço, para sua casa?

- () Não
() Sim

60. É fácil comprar frutas, de boa qualidade, para sua casa?

- () Não
() Sim

61. É fácil comprar frutas, com variedade, para sua casa?

- () Não
() Sim

► *[ler somente para mulheres que moram sozinhas ou com crianças menores de 10 anos]*

✓ Obrigada por sua colaboração!

► *[Esse bloco de perguntas só deve ser feito para pessoas que moram com, pelo menos, mais um adulto ou crianças maiores de 10 anos]*

► *[mostrar a cartela de respostas à entrevistada e solicitar que responda de acordo com a Opção de resposta-4]*

✓ Para finalizar, vou fazer perguntas sobre as pessoas que moram com você.

62. Na sua casa, as pessoas costumam fazer pelo menos uma refeição por dia juntas?

- () Não
() Sim, algumas pessoas
() Sim, todas as pessoas

63. Sem contar você, na sua casa, as pessoas gostam de cozinhar em casa?

- () Não
() Sim, algumas pessoas
() Sim, todas as pessoas

64. Sem contar com você, na sua casa, as pessoas gostam de preparar as receitas tradicionais da família?

- () Não
() Sim, algumas pessoas
() Sim, todas as pessoas

Obrigada por sua colaboração!

