

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

BEATRIZ COSER DA SILVA

EDUARDA MARQUES LUCIANO

**ELABORAÇÃO DO INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO ENSINO DA
DISCIPLINA TÉCNICA DIETÉTICA E SUA INTERFACE COM O
DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES CULINÁRIAS NOS CURSOS DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL**

Florianópolis

2021

BEATRIZ COSER DA SILVA
EDUARDA MARQUES LUCIANO

**ELABORAÇÃO DO INSTRUMENTO PARA AVALIAÇÃO DO ENSINO DA
DISCIPLINA TÉCNICA DIETÉTICA E SUA INTERFACE COM O
DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES CULINÁRIAS NOS CURSOS DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS DO BRASIL**

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para obtenção do título de Nutricionista.
Orientadora: Profa. Dra. Ana Paula Gines Geraldo.

Florianópolis

2021

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

SILVA, Beatriz Coser da

Elaboração do instrumento para avaliação do ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em nutrição das universidades públicas do Brasil / Beatriz Coser da SILVA, Eduarda Marques LUCIANO ; orientador, Ana Paula Gines GERALDO, 2021.

49 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde, Graduação em Nutrição, Florianópolis, 2021.

Inclui referências.

1. Nutrição. 2. Técnica dietética. 3. Habilidades Culinárias. 4. Ensino. 5. Questionário. I. LUCIANO, Eduarda Marques. II. GERALDO, Ana Paula Gines. III. Universidade Federal de Santa Catarina. Graduação em Nutrição. IV. Título.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

DECLARAÇÃO DE ANUÊNCIA DO ORIENTADOR

Eu, Ana Paula Gines Geraldo, professora do curso de Nutrição, lotada no Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), declaro anuência com a versão final do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) das alunas Beatriz Coser da Silva e Eduarda Marques Luciano, submetido ao Repositório Institucional da UFSC.

Florianópolis, 14 de maio de 2021.



Documento assinado digitalmente

Ana Paula Gines Geraldo

Data: 14/05/2021 15:09:44-0300

CPF: 288.169.478-02

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

**Profa. Ana Paula Gines Geraldo, Dra.
Orientadora do TCC**

AGRADECIMENTOS

Agradecemos e dedicamos este trabalho a todos aqueles que de alguma forma marcaram a nossa trajetória e contribuíram para que chegássemos até aqui. Especialmente aos nossos pais, Lídia Coser da Silva, Osmar Caetano da Silva Junior, Karla Marques e Eduardo Luciano, que são nossa base e não mediram esforços para que possamos priorizar os estudos, além de apoiar e estar junto conosco na busca de nossos sonhos e objetivos.

À prof^a Dr^a Ana Paula Gines Geraldo, nossa orientadora, que se tornou amiga nesse processo, parceira na construção de projeto de extensão, Cozinhando com Ciência, e que fez com que esse trabalho se tornasse leve e prazeroso. Ela é de uma entrega inexplicável a tudo que se propõe a fazer. Aceitou ao convite e esteve pronta para nos orientar mesmo estando em licença maternidade, independente do dia e horário e com muito profissionalismo, sensibilidade e sabedoria.

Agradecemos uma à outra, pela construção deste trabalho e por todos os momentos que passamos juntas, os quais são motivo de muito orgulho e risada, apesar de todos os sufocos. Por mais que venhamos a traçar caminhos distintos ao término do curso, sempre estaremos torcendo e a disposição para ajudar uma à outra.

Não podemos falar de nós sem mencionar nossa amiga e companheira de graduação, Bruna Horst. Sem ela nada disso faria sentido, afinal formamos um trio de amigas desde o primeiro dia de aula, que se fortaleceu e queremos levar para toda a vida. Certamente, se fosse possível, estaríamos escrevendo este trabalho juntas, assim como os demais realizados ao longo do curso.

Também somos gratas aos nossos demais amigos e familiares que puderam, cada um do seu jeitinho, nos incentivar e apoiar a cada decisão tomada, passo cumprido e aprendizado adquirido.

Aos nossos namorados, Bartolomeu Henrique e Fábio Augusto, por todo incentivo, amor, paciência e compreensão nos dias de estudo e por decidir dividir a vida conosco.

Aos professores do curso que contribuíram com suas experiências e conteúdos de qualidade para que possamos ter a melhor formação possível, fazendo com sintamos orgulho ainda maior em estudar na Universidade Federal de Santa Catarina. E às docentes, Francilene,

Paula, Hérica, Manuela e Marcela que participaram do painel de especialistas e contribuíram para que o instrumento se tornasse ainda mais completo.

Aos estágios não obrigatórios, projetos de extensão e cursos extracurriculares realizados ao longo da graduação, pela oportunidade de pôr em prática o que aprendemos em sala de aula. Estes foram fundamentais para o nosso crescimento pessoal e profissional como futuras nutricionistas.

Por fim agradecemos a Deus, que traçou nosso caminho e permitiu que pudéssemos percorrer essa trajetória com saúde, garra e com tantas pessoas especiais à nossa volta.

Muito obrigada!

SILVA, Beatriz Coser da; LUCIANO, Eduarda Marques. Elaboração do instrumento para avaliação do ensino da disciplina técnica dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em Nutrição das universidades públicas do Brasil. Florianópolis, 2021. 49 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2021.

RESUMO

Introdução: As Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição no Brasil destacam a importância do conhecimento da Técnica Dietética para o nutricionista nas suas diversas áreas de atuação. A partir da publicação da segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, em 2014, foi evidenciada a necessidade do desenvolvimento de habilidades culinárias pela população com o objetivo de melhorar as escolhas alimentares, e consequentemente, a qualidade da dieta. **Objetivo:** Desenvolver um instrumento para avaliar o ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em Nutrição das universidades públicas do Brasil. **Métodos:** Trata-se de um estudo metodológico e analítico. Para a construção do questionário, foram definidas as variáveis sobre os aspectos gerais do curso de graduação em nutrição e os aspectos sobre o ensino da disciplina Técnica Dietética e de sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias. Optou-se pela construção de um questionário *online*, com questões elaboradas, sequenciadas, abertas e/ou fechadas. O instrumento teve sua avaliação de conteúdo feita por especialistas no constructo do estudo. **Resultados:** O resultado deste estudo foi o “Instrumento para avaliação do ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em nutrição das universidades públicas do Brasil”. **Conclusão:** Foi possível desenvolver um instrumento para avaliar do ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias baseado na importância da disciplina para as áreas de atuação do nutricionista, evidenciado pela literatura científica, e nas sugestões de especialistas da área. Desta forma, este instrumento contribui para a autonomia e saúde da população, pelo incentivo ao desenvolvimento de habilidades culinárias e consequentemente menor consumo de alimentos ultraprocessados, agravantes à saúde.

Palavras-chave: Técnica dietética, Ensino, Questionário, Habilidades culinárias.

SILVA, Beatriz Coser da; LUCIANO, Eduarda Marques. Elaboration of the instrument to evaluate the teaching of dietetic technique discipline and its interface with the development of culinary skills in undergraduate courses in Nutrition at public universities in Brazil. Florianópolis, 2021. 49 p. Course Conclusion Paper (Graduation in Nutrition) - Federal University of Santa Catarina, 2021.

ABSTRACT

Introduction: The Curricular Guidelines for the Undergraduate Course in Nutrition in Brazil highlight the importance of knowledge of the Dietetic Technique for nutritionists in their various areas of expertise. From the publication of the second edition of the Food Guide for the Brazilian Population, the need for the development of culinary skills by the population was evidenced with the aim of improving food choices, and consequently, the quality of the diet. **Objective:** Develop an instrument to evaluate the teaching of the Dietetic Technique discipline and its interface with the development of culinary skills in undergraduate courses in Nutrition at public universities in Brazil. **Methods:** This is a methodological and analytical study. For the construction of the questionnaire, variables were defined on the general aspects of the undergraduate course in nutrition and the aspects on the teaching of the Dietetic Technique discipline and its interface with the development of culinary skills. We opted for the construction of an online questionnaire, with elaborated, sequenced, open and / or closed questions. The instrument had its content evaluation made by specialists in the study's construct. **Results:** The result of this study was the elaboration of the "Instrument for the evaluation of the teaching of dietetic technique discipline and its interface with the development of culinary skills in the undergraduate courses in nutrition of public universities in Brazil". **Conclusion:** It was possible to develop an instrument to evaluate the teaching of the Dietetic Technique discipline and its interface with the development of culinary skills based on the importance of the discipline for the areas of performance of the nutritionist, evidenced by the scientific literature, and on the suggestions of specialists in the area. In this way, this instrument contributes to the population's autonomy and health, by encouraging the development of culinary skills and consequently less consumption of ultra-processed foods, aggravating to the health.

Keywords: Dietetic technique, Teaching, Questionnaire, Culinary skills.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CRN	Conselho Regional de Nutricionistas
MEC	Ministério da Educação
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CNE	Conselho Nacional de Educação
CES	Câmara de Educação Superior
SUS	Sistema Único de Saúde
SciELO	<i>Scientific Electronic Library Online</i>
USP	Universidade de São Paulo
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
EAN	Educação Alimentar e Nutricional

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Estrutura geral do estudo	15
--	----

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Descritores utilizados para busca de informações científicas em bases de dados	16
Quadro 2 - Apresentação das seções que compõem o instrumento e objetivos. Florianópolis, 2021	28
Quadro 3 - Avaliação dos especialistas sobre os critérios de clareza, relevância, pertinência e representatividade das questões que compõem o instrumento. Florianópolis, 2021	30

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1	APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA	12
1.2	INSERÇÃO DO ESTUDO.....	14
1.3	OBJETIVOS.....	14
1.3.1	Objetivo Geral.....	14
1.3.2	Objetivos Específicos.....	14
1.4	ESTRUTURA GERAL DO ESTUDO.....	15
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	16
2.1	DIRETRIZES CURRICULARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO NO BRASIL.....	16
2.2	A TÉCNICA DIETÉTICA COMO DISCIPLINA BÁSICA NO CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	17
2.3	IMPORTÂNCIA DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE..	18
2.4	RELAÇÃO DA TÉCNICA DIETÉTICA COM HABILIDADES CULINÁRIAS.....	19
2.5	DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTOS AVALIATIVOS.....	21
3	MÉTODO.....	22
3.1	TERMOS RELEVANTES.....	22
3.2.	DELINEAMENTO E LOCAL DO ESTUDO.....	24
3.3	CONSTRUÇÃO DO INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS.....	24
	Etapa 1. Levantamento dos itens do questionário.....	24
	Etapa 2. Avaliação do instrumento.....	26
3.4	COLETA DE DADOS.....	27
3.5	ANÁLISE DE RESULTADOS.....	27
4	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	28
4.1	AVALIAÇÃO DO GRUPO DE ESPECIALISTAS SOBRE O INSTRUMENTO DESENVOLVIDO.....	29
4.2	OFICINA DE CONSENSO ENTRE OS MEMBROS DO GRUPO DE PESQUISA...	34
5	CONCLUSÃO.....	40
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	41
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	42
	ANEXO A - Parecer consubstanciado do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos.....	45
	APÊNDICE A - Instrutivo para painel de especialistas.....	46

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO DO PROBLEMA E JUSTIFICATIVA

A Técnica Dietética é definida por Philippi (2014) como “Sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados”. Também fazem parte das técnicas dietéticas as operações tecnológicas a que são submetidos os alimentos e as modificações ocorridas durante o seu processo”. As Diretrizes Curriculares do curso de graduação em Nutrição, estabelecidas pelo Ministério da Educação, estabelecem os conteúdos essenciais para o curso, que devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. A disciplina Técnica Dietética está inserida no conteúdo “Ciência dos alimentos”, no qual estão incluídos conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos (BRASIL, 2001).

O Conhecimento da Técnica Dietética é fundamental tanto no planejamento de cardápios por um nutricionista quanto no incentivo à condutas alimentares saudáveis pelo indivíduos. O nutricionista precisa dominar os princípios de Técnica Dietética em diversas áreas de atuação, como na área clínica ou de produção de alimentos. Por exemplo, o nutricionista precisa saber mensurar os gêneros alimentícios a serem prescritos e sua adequada forma de preparo com o objetivo de reduzir as perdas nutricionais e adequar a situação clínica diagnosticada (CRN, 2014).

Com o passar dos anos, a importância da disciplina Técnica Dietética ganhou ainda mais notoriedade com publicações científicas que apontaram o declínio na transmissão de habilidades culinárias pela população (BRASIL, 2014). Assim, o nutricionista passou a ser visto como um transmissor de habilidades culinárias na comunidade em que ele está inserido.

Neste sentido, a disciplina Técnica Dietética também pode ser importante para o desenvolvimento de habilidades culinárias as quais são definidas por “Confiança, atitude e aplicação do conhecimento individual para executar tarefas culinárias que variam desde o planejamento de menus e compras até a preparação de alimentos não processados, minimamente processados, processados ou alimentos ultraprocessados” (JOMORI et al.,

2018) dos graduandos.

Apesar de sua importância para a formação e atuação do nutricionista nas diferentes áreas de atuação, não existem estudos na literatura que avaliaram o ensino da Técnica Dietética nos cursos de nutrição no Brasil e como ela pode estar relacionada ao desenvolvimento de habilidades culinárias.

O desenvolvimento de um questionário permite coletar informações quantitativas e qualitativas e traduzi-las para possíveis evoluções das variáveis avaliadas. Diferentes instrumentos avaliativos têm sido desenvolvidos e utilizados na área da saúde e da nutrição para avaliações de disciplinas, como por exemplo, um estudo que caracterizou a formação em saúde pública nos cursos de graduação em nutrição, considerando perfil de professores e disciplinas da área ofertadas (RECINE et al., 2012).

Estudos de intervenção culinária no modelo “*cooking with a Chef*” como o realizado por Bernardo et al. (2018), o qual acompanhou estudantes universitários de uma universidade pública por 6 meses sob intervenção de aulas de culinária prática e fornecimento de materiais impressos, reforçam a importância do desenvolvimento de habilidades culinárias frente ao conhecimento teórico em conjunto com sua aplicabilidade prática, que estimulam a confiança, atitudes e mudanças comportamentais que proporcionam a adesão de hábitos alimentares mais saudáveis.

Portanto, em virtude da importância da Técnica Dietética para a formação do nutricionista, independente da área de atuação, e para o desenvolvimento de habilidades culinárias, que são associadas à hábitos alimentares saudáveis, o objetivo deste estudo é desenvolver um instrumento no formato de questionário para avaliar o ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em Nutrição das universidades públicas do Brasil. Assim, a pergunta de partida que norteou este estudo foi:

“Quais as temáticas e quais perguntas são necessárias para a elaboração de um questionário online para a avaliação do ensino de Técnica Dietética e sua interface com habilidades culinárias?”

1.2 INSERÇÃO DO ESTUDO

Este estudo está inserido no projeto de pesquisa “O ensino da Técnica Dietética nos cursos de graduação em nutrição no Brasil e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias”, coordenado pela Profa. Dra. Ana Paula Gines Geraldo do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). O desenvolvimento do instrumento para avaliação do ensino da Técnica Dietética será utilizado para posterior coleta de dados com os docentes da disciplina Técnica Dietética nas universidades públicas brasileiras.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo Geral

Desenvolver um instrumento para avaliar o ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em Nutrição das universidades públicas do Brasil.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar quais temáticas são fundamentais para obter informações sobre o ensino da disciplina Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, nos cursos de graduação em Nutrição.
- Desenvolver um questionário online sobre o ensino da Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias.
- Submeter o questionário desenvolvido à avaliação de um grupo de especialistas para avaliar se as perguntas que compõem o instrumento construído são claras, relevantes, pertinentes e representativas.

1.4 ESTRUTURA GERAL DO ESTUDO

A estrutura geral do estudo, representada na Figura 1, apresenta cada capítulo deste Trabalho de Conclusão de Curso e a pergunta de partida.

Figura 1. Estrutura geral do estudo.

Capítulo 1 Introdução		
Apresentação do problema e justificativa	Objetivos	
	Objetivo geral	Objetivos específicos
PERGUNTA DE PARTIDA “Quais as temáticas e quais perguntas são necessárias para a elaboração de um questionário online para a avaliação do ensino de Técnica Dietética e sua interface com habilidades culinárias?”		
Capítulo 2 Referencial Teórico		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Evidências científicas 2. Diretrizes curriculares do curso de Nutrição no Brasil 3. A Técnica Dietética como disciplina básica no currículo do curso de graduação em Nutrição. 4. Importância da Técnica Dietética para a promoção da saúde 5. Relação da Técnica Dietética com Habilidades Culinárias 6. Desenvolvimento de Instrumentos Avaliativos 		
Capítulo 3 Método		
Termos relevantes Delineamento do estudo, população e local do estudo Construção de instrumento para coleta de dados Coleta de dados Análise dos resultados		
Capítulo 4 Resultados e discussão		
Apresentação e discussão dos resultados.		
Capítulo 5 Conclusão e considerações finais		

FONTE: Elaborado pelas autoras, 2020.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo apresenta a revisão bibliográfica sobre o tema deste trabalho. Para o levantamento bibliográfico foram consultadas as bases de dados *Scielo* e *Pubmed* e o Google acadêmico. Também foram utilizados livros e websites oficiais de órgãos nacionais e internacionais. Além disso, fez-se a busca de estudos nas referências dos materiais bibliográficos consultados. As buscas realizadas envolveram a utilização de descritores em inglês e português, com limite de datas de 2010 a 2021. De acordo com os recursos oferecidos por base de dados e com a quantidade de artigos encontrados em cada combinação, também foram utilizadas combinações diferentes, objetivando encontrar um maior número de estudos. A técnica de bola de neve foi utilizada, quando se buscava estudos a partir de referências de artigos encontrados (RIDLEY, 2008). Os descritores utilizados nessas buscas são apresentados no Quadro 2.

Quadro 1. Descritores utilizados para busca de informações científicas em bases de dados.

Inglês	Português
<i>health promotion</i>	promoção da saúde
<i>nutritionist</i>	nutricionista
<i>culinary skills</i>	habilidades culinárias
<i>curricular guidelines</i>	diretrizes curriculares
<i>nutrition</i>	nutrição
<i>questionnaire development</i>	desenvolvimento de questionários

FONTE: Elaborado pelas autoras, 2021.

2.1 DIRETRIZES CURRICULARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO NO BRASIL

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, definidas pelo Ministério da Educação (MEC), apresenta as informações do perfil do nutricionista formado, áreas de atuação e quais áreas de conhecimento devem compor o currículo para que esse profissional obtenha os conhecimentos e vivências necessárias para desempenhar suas funções. As diretrizes ainda definem o nutricionista como “Nutricionista, com formação

generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural” (BRASIL, 2001).

Dentre os conteúdos das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, destaca-se a disciplina Técnica Dietética que está inserida no conteúdo “Ciência dos alimentos”, no qual estão incluídos conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos (BRASIL, 2001). A disciplina Técnica Dietética também pode ser encontrada por outros nomes equivalentes nas diferentes universidades do Brasil, por exemplo “Procedimentos e Técnicas Culinárias Aplicadas à Nutrição” na USP (UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, 2020) e “Técnica Dietética e Culinária” na UFRJ (UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO, 2009).

2.2 A TÉCNICA DIETÉTICA COMO DISCIPLINA BÁSICA NO CURRÍCULO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

A partir do final dos anos 1930, os nutrólogos criaram os primeiros cursos de Nutrição no Brasil, em que a arte de cozinhar e cozinha dietética (posteriormente denominadas Técnica Dietética e Culinária) constituíam um campo disciplinar obrigatório nos currículos (JOMORI et al., 2018).

O conceito primitivo de Técnica Dietética foi proposto em 1963 por Ornellas em seu livro “Técnica Dietética: ciência e arte na cozinha”, atualmente nomeado “Técnica dietética, seleção e preparação de alimentos”. Essa autora definiu a Técnica Dietética como “Disciplina que, baseada em ciências exatas, estuda as operações a que são submetidos os alimentos depois de cuidadosa seleção e as modificações que os mesmos sofrem durante os processos culinários” (ORNELLAS, 2013). Ao longo dos anos este conceito foi estudado e modificado, e uma nova definição foi proposta em 2014 por Phillipi em seu livro “Nutrição e Técnica Dietética”, caracterizando a Técnica Dietética como “Sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos visando a preservação do valor

nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Também fazem parte das técnicas dietéticas as operações tecnológicas a que são submetidos os alimentos e as modificações ocorridas durante o seu processo” (PHILLIPI, 2014).

Nas Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição a Técnica Dietética é relacionada à habilidade do nutricionista em aplicar conhecimentos sobre Conceitos básicos sobre qualidade, seleção, aquisição e conservação de alimentos; Pesos e medidas, Indicadores culinários, porcionamento; Ficha Técnica de preparação; Pré-preparo e preparo em relação aos diferentes grupos alimentares conforme o Guia Alimentar para a população brasileira; e Análise sensorial de preparações (BRASIL, 2001). Essa habilidade é essencial à diversas áreas de atuação do nutricionista, conforme disposto na Resolução CFN nº 600/2018 (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

2.3 IMPORTÂNCIA DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA A PROMOÇÃO DA SAÚDE

O nutricionista possui responsabilidade na promoção da saúde, principalmente ao incentivar as práticas alimentares saudáveis e mudança de hábitos (HENRIQUES et al., 2018; PRESCOTT et al., 2019). Isto pode ocorrer por meio de aprendizados a partir da Técnica Dietética aplicados às competências e habilidades de planejamento alimentar e comunicação do profissional com o indivíduo. Como exemplos, pode-se citar a orientação quanto a transformação de alimentos para aumento da biodisponibilidade de nutrientes e diminuição de fatores antinutricionais (HE et al., 2017). E ainda, a escolha de alimentos mais saudáveis, modo de preparo e de utensílios adequados (SADEGHOLVAD et al., 2017), considerando uma alimentação diversificada em cores, formas de preparo e nutrientes (DWIVEDI et al., 2017; MENDONÇA et al., 2019). Desta forma, para adoção e manutenção das estratégias decididas pelo nutricionista em conjunto com o paciente, este deve ter um olhar do processo saúde-doença como um todo (SANTOS; BATISTA; DEVINCENZI, 2015), adaptando a cada estado nutricional (LANDI et al., 2016), considerando acessibilidade, hábitos, crenças pessoais do paciente (RUCKER; RUCKER, 2016) e a tudo que está associado às escolhas alimentares.

O nutricionista também age como promotor de saúde através do incentivo e realização de atividades de educação alimentar e nutricional¹ (SILVA et al., 2018; QUEIROZ; MOTA;

¹ Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente,

CARDOSO, 2015) e ações a partir de programas e políticas nacionais em alimentação e nutrição, de preferência de forma multidisciplinar (SILVA et al., 2019; FARRER et al., 2018) incluindo ensinamentos que vão desde a aquisição de alimentos até o consumo dos mesmos (HENRIQUES et al., 2018; PRESCOTT et al., 2019).

Nesse sentido, o conhecimento da Técnica Dietética é indispensável para atuação do nutricionista nas diversas áreas definidas pela Resolução CFN nº600/2018 (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018). Através dela, é possível intervir na oferta de nutrientes a indivíduos sadios e enfermos através da escolha do método de cocção de um alimento durante o preparo e elaboração de cardápios na área clínica e/ou alimentação coletiva, por exemplo. De acordo com COPETTI, OLIVEIRA E KIRINUS (2010) é possível realizar redução do teor de potássio em hortaliças submetidas ao remolho e diferentes métodos de cocção para utilização na dietoterapia de pacientes com enfermidades renais. Além disso, a Técnica Dietética pode subsidiar o trabalho do profissional no conjunto de áreas atribuídas ao mesmo. A partir do conhecimento e cálculo de composição nutricional, padronização de medidas, análise sensorial, observação de características e transformações físico-químicas dos alimentos, análise de custos e aspectos higiênico-sanitários envolvidos no processo, garantindo qualidade e segurança alimentar e nutricional (JANSEN, et al., 2017).

O nutricionista é o profissional capacitado para auxiliar e ensinar o indivíduo a mudar hábitos alimentares (SANTOS; BATISTA; DEVINCENZI, 2015). Tão importante quanto oferecer um alimento nutricionalmente adequado, é garantir um alimento atrativo que leva ao prazer em se alimentar através de características sensoriais, como textura, sabor, aparência e aroma, favoráveis a adesão da conduta nutricional ou serviço ofertado ao indivíduo, considerando seus fatores inerentes ao meio que vive (GARCIA, 2006; PROENÇA et al., 2005). Tais características podem ser potencializadas além da aplicação de técnicas de preparo adequadas, através do desenvolvimento de habilidades culinárias (BRASIL, 2014; PROENÇA et al., 2005).

2.4 RELAÇÃO DA TÉCNICA DIETÉTICA COM HABILIDADES CULINÁRIAS

transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar (BRASIL, 2012, p. 23).

As definições de cozinhar em português (culinária, cozinha, ou cozinhar), em inglês (*culinary, cookery or cooking*), e em francês (*cuisine*) foram classificadas de acordo com as abordagens para cozinha nas áreas de Nutrição e Humanas Ciências. A primeira classificação refere-se à definição básica, que incluem as palavras “*cooking*”, “*kitchen*” ou “*to cook*”, termos que foram mencionados em artigos e dicionários. A segunda classificação originou-se de fontes que examinaram a origem da palavra, mais do que seu conceito, na etimologia. A última classificação, cujas definições foram chamadas de sistemáticas, foi com base nas abordagens de obras clássicas de disciplinas e campos do conhecimento (JOMORI et al., 2018).

O início do processo de disseminação do conceito de culinária no Brasil parece estar associado ao surgimento da Ciência da Nutrição no país, um fenômeno que ocorreu na segunda metade do século 19 (VASCONCELOS, 2010). Anos depois, durante as décadas de 1930 e 1940, as primeiras gerações de nutrólogos brasileiros, liderados por Josué de Castro, tornaram-se os principais transmissores dos conceitos de culinária, arte de culinária, cozinha dietética e Técnica Dietética (VASCONCELOS, 2009).

O Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2014, recomenda que a base da alimentação devem ser os alimentos *in natura* e minimamente processados e define habilidades culinárias como “habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos” (BRASIL, 2014)

Jomori et al. (2018) propuseram uma definição de habilidades culinárias após conduzirem uma busca sistemática sobre os diferentes conceitos relacionados às habilidades culinárias na literatura científica. Segundo os autores, entende-se por habilidade culinária a “Confiança, atitude e aplicação do conhecimento individual para executar tarefas culinárias que variam desde o planejamento dos cardápios e compras até a preparação de alimentos *in natura*, minimamente processados, processados ou alimentos ultraprocessados” .

Ambos os conceitos reforçam o papel da Técnica Dietética no desenvolvimento de habilidades culinárias e promoção de saúde. Para que os indivíduos desenvolvam habilidades culinárias necessitam compreender sobre a Técnica Dietética empregada desde a seleção até a limpeza dos utensílios utilizados no preparo dos alimentos e a partir disso potencializar a sua confiança no preparo de alimentos, gerenciamento do tempo, melhores escolhas alimentares e adoção de hábitos saudáveis por garantir de um alimento nutritivo e sensorialmente agradável.

Ainda que a Técnica Dietética seja essencial para a prática do nutricionista em suas diversas áreas de atuação, há poucos estudos disponíveis a respeito do tema e sobre o seu

papel no desenvolvimento de habilidades culinárias do aluno de nutrição. Nessa perspectiva, surge a necessidade de elaboração de estudos sobre a temática e de verificação, de forma descritiva e analítica, se os conceitos atuais e metodologias de ensino da disciplina Técnica Dietética, ministradas em cursos de graduação em Nutrição, estão de acordo com o atual cenário da Nutrição no Brasil.

2.5 DESENVOLVIMENTO DE INSTRUMENTOS AVALIATIVOS

Ao longo dos anos, os questionários de pesquisa vêm sendo utilizados amplamente na área da saúde e também em outras diferentes áreas de estudo. A partir das variáveis do estudo, é possível adquirir dados quantitativos e/ou qualitativos pelo instrumento, sendo estes, compostos por informações observáveis objetivas e/ou subjetivas. Após a análise de dados fornecidos pelos questionários, é possível realizar a evolução das variáveis de pesquisa aplicando-as à área em estudo (TSANG; ROYSE; TERKAWI, 2017).

Os objetivos dos instrumentos avaliativos variam muito, tais como pesquisas de satisfação dos pacientes em hospitais (TSANG; ROYSE; TERKAWI, 2017) ou clínicas (MENDONÇA; GUERRA, 2007), pesquisa de orientação vocacional (SOARES; JANEIRO, 2015), pesquisa de avaliação do grau de dor de pacientes e pesquisa de avaliação da qualidade de vida de pacientes com doenças específicas (ISHII et al., 2012) e em destaque, a avaliação de disciplinas da área de saúde pública nos cursos de nutrição do Brasil (RECINE et al., 2012).

É importante que um questionário tenha seus itens plenamente claros, vinculados ao referencial teórico e com conteúdo relevante e pertinente ao estudo. Por isso é necessário que um questionário seja metodologicamente bem estruturado e posteriormente validado através de testes de confiabilidade e validade. Algumas medidas a serem tomadas para que se atinja a este objetivo é submeter o questionário a uma validação de conteúdo por um comitê de especialistas familiarizados com a área de estudo e/ou realizar testes preliminares com uma pequena amostra de estudo, diminuindo o risco de vieses no estudo (TSANG; ROYSE; TERKAWI, 2017).

3 MÉTODO

3.1 TERMOS RELEVANTES

Habilidades culinárias: No Brasil, atualmente, há duas definições para o termo habilidades culinárias. Em 2014, O Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde, definiu habilidades culinárias como “habilidades envolvidas com a seleção, pré-preparo, tempero, cozimento, combinação e apresentação dos alimentos” (BRASIL, 2014). Em 2018, um novo conceito foi proposto por Jomori et al. Este define habilidades culinárias como “Confiança, atitude e aplicação do conhecimento individual para executar tarefas culinárias que variam desde o planejamento de menus e compras até a preparação de alimentos não processados, minimamente processados, processados ou alimentos ultraprocessados” (JOMORI et al., 2018)

Diretrizes curriculares: De acordo com o parecer CNE/CES nº 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001, “as diretrizes curriculares constituem orientações para a elaboração dos currículos que devem ser necessariamente adotadas por todas as instituições de ensino superior”. Estas, devem garantir flexibilidade, qualidade e diversidade da formação aos acadêmicos, a partir de princípios como liberdade na elaboração de carga horária, estimular práticas de estudo independente por parte do estudante, evitar prolongamento desnecessário do término do curso, aproximar teoria e prática, assim como promover atividades de extensão, estágios curriculares e valorização da pesquisa individual e coletiva (BRASIL, 2001).

Técnica Dietética: Sistematização e o estudo dos procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Também fazem parte das técnicas dietéticas as operações tecnológicas a que são submetidos os alimentos e as modificações ocorridas durante o seu processo (PHILIPPI, 2014).

Promoção de saúde: A promoção da saúde se refere às ações sobre os condicionantes e determinantes sociais da saúde, dirigidas a impactar favoravelmente a qualidade de vida. No caso do nutricionista, ele age na promoção de saúde grande ao incentivar as práticas

alimentares saudáveis e mudança de hábitos (HENRIQUES et al., 2018; PRESCOTT et al., 2019).

Hábitos alimentares saudáveis: Indivíduos que consomem preferencialmente alimentos in natura e minimamente processados, limitam consumo de alimentos processados e evitam os alimentos ultraprocessados. Além disso, ter um bom consumo hídrico.

Guia alimentar para a população brasileira: O guia é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores (BRASIL, 2014).

Gastronomia: De acordo com Ferro (2017) a definição mais confiável para gastronomia é a discorrida por Brillat-Savarin (1995), em sua obra a filosofia do gosto, o qual a conceitua como “Gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos”.

Culinária: Montanari (2008) define como “A culinária é o conjunto de técnicas criadas pelo homem para a transformação de possíveis objetos comestíveis em alimentos, não necessariamente em comida.” Diez-Garcia e Castro (2011) ressaltada, que a culinária pode apresentar significados distintos dependendo da perspectiva a qual é vista, considerando seu marco com a transformação de alimentos crus em cozidos com o domínio do fogo pelo homem, conjunto de aromas e sabores específicos de cada cultura, visão antropológica como produto da interação do homem com seu ecossistema ou ainda quanto a perspectiva bioquímica, o qual o processamento e às combinações de alimentos desempenham diferentes funções biológicas através da oferta de nutrientes diante do complexo de elementos e interações químicas proporcionadas pela culinária.

Validação de conteúdo: A validação de conteúdo verifica se um conjunto de itens refletem o conteúdo de uma área de conhecimento (DE VELLIS, 2003). Esta validação abrange a avaliação da escala por especialistas com conhecimento na área do conteúdo (DI IORIO, 2005).

Questionário: Conforme De Vellis (2003) questionário é “um instrumento de medida formado por um conjunto de itens combinados que fornecem um escore referente a uma variável que não é prontamente observável por medidas diretas”.

3.2. DELINEAMENTO E LOCAL DO ESTUDO

Trata-se de um estudo metodológico e analítico. O estudo foi desenvolvido na cidade de Florianópolis, Santa Catarina.

3.3 CONSTRUÇÃO DO INSTRUMENTO PARA COLETA DE DADOS

Etapa 1. Levantamento dos itens do questionário

A definição das variáveis incluídas no questionário levou em consideração:

- Levantamento de dados: caracterização do curso de nutrição, dos docentes da disciplina Técnica Dietética e das disciplinas.
- Levantamento de opiniões, sentimentos, crenças sobre a disciplina Técnica Dietética.
- Levantamento de informações e conhecimento do docente sobre a disciplina.

Para a elaboração do instrumento para coleta de informações da disciplina Técnica Dietética, foram incluídas as seguintes variáveis:

Aspectos gerais do curso de graduação em Nutrição:

- Estado da federação e a esfera (municipal, estadual ou federal) da instituição pública
- Carga horária total do curso
- Ano de publicação do último currículo
- Número total de disciplinas obrigatórias do curso

- Período do dia em que o curso é ofertado
- Quantidade de disciplinas obrigatórias e optativas de Técnica Dietética do curso.

Aspectos sobre o ensino da disciplina Técnica Dietética

- Plano de ensino da disciplina (Nome da disciplina, Objetivo, Ementa, Conteúdo programático, Carga horária teórica e prática, Metodologias teóricas e práticas empregadas no ensino da disciplina, Referências bibliográficas, Pré requisitos)
- Recursos e infraestrutura da universidade para a realização das aulas práticas de Técnica Dietética.
- Perfil acadêmico do docente responsável pela disciplina
- Visão do docente responsável sobre a importância da disciplina na formação do aluno
- Percepção do docente responsável sobre a interface entre a disciplina de Técnica Dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias

Também foram incluídas perguntas sobre a existência de outras disciplinas no currículo do curso que tenham relação com a culinária. Todas as questões que foram elaboradas tiveram como objetivo obter informações detalhadas sobre o ensino da Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias.

Optou-se pela construção de um questionário estruturado para ser aplicado de forma *online*, com questões elaboradas de acordo com as variáveis estabelecidas anteriormente, que seguem uma sequência pré determinada.

As questões foram elaboradas de forma aberta ou fechada (múltipla escolha). As perguntas abertas exigiam que o respondente digite as respostas em uma caixa de comentário e não ofereciam opções de respostas específicas pré definidas. Esse tipo de pergunta é a melhor opção para fornecer dados qualitativos.

As perguntas fechadas (múltipla escolha) permitiam que o respondente selecionasse uma ou mais opções em uma lista de respostas pré definidas. Elas são intuitivas, fáceis de usar de diferentes formas e oferecem opções mutuamente exclusivas.

As questões relacionadas à percepção sobre a interface entre a disciplina técnica dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias e visão do docente sobre a importância da disciplina técnica dietética na formação do aluno, foram elaboradas para serem avaliadas

pela escala tipo Likert de 5 pontos. A escala Likert é muito utilizada entre os pesquisadores sociais e definida como uma escala efetiva que procura medir a atitude das pessoas com relação a um objeto psicológico. Essa escala é composta por afirmações positivas e negativas com relação a um objeto de estudo, e é administrada com pessoas que presumivelmente tenham atitudes positivas ou negativas com relação a esse objeto (RICHARDSON, 1985).

Segundo Mattar (2005), a escala Likert é uma escala somatória, no qual os respondentes são solicitados não só a concordarem ou discordarem das afirmações, mas também a informarem o seu grau de concordância/discordância. A cada célula de resposta é atribuído um número que reflete a direção da percepção do constructo do respondente em relação a cada afirmação. A pontuação total de cada respondente é dada pela somatória das pontuações obtidas para cada afirmação.

Para a avaliação das questões as opções de resposta são equivalentes a números inteiros, em escala de resposta psicométrica, do tipo Likert (LIKERT, 1932) com valores de 1 a 5, sendo que para a resposta “Discordo totalmente” o valor assumido é igual a 1 e para a resposta “Concordo totalmente confiante” o valor assumido é igual a 5. O valor 3 é atribuído a opção não concordo e nem discordo, sendo um ponto neutro de opção de resposta.

A plataforma escolhida para o desenvolvimento do instrumento foi o Google *Forms*. Trata-se de uma plataforma de gerenciamento de pesquisas gratuita, lançada pelo Google. Os usuários podem usar o Google *Forms* para pesquisar e coletar informações sobre outras pessoas e também podem ser usados para questionários e formulários de registro.

Etapa 2. Avaliação do instrumento

Após a construção do instrumento, o mesmo foi submetido à avaliação de um grupo de especialistas.

Para seleção dos participantes desse grupo, foram levadas em consideração a experiência na docência para verificar se as questões são claras, relevantes, pertinentes e representativas em relação ao conteúdo. Também foram solicitadas sugestões dos especialistas em relação ao instrumento, as quais foram avaliadas em oficina de consenso e incluídas na elaboração do instrumento caso estivessem compatíveis com os objetivos do estudo. Para auxiliar a avaliação do instrumento pelos especialistas, foi desenvolvido um material instrutivo (APÊNDICE 1) com informações sobre o referencial teórico do estudo e sobre os critérios que deveriam ser utilizados pelos especialistas na avaliação do instrumento.

Após a realização do painel de especialistas, foi realizada uma oficina de consenso com os membros do grupo de pesquisa para definir e realizar as alterações necessárias no instrumento.

3.4 COLETA DE DADOS

O convite foi realizado por meio eletrônico e a participação foi condicionada à anuência da instituição e da assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. O questionário foi construído da plataforma online Google *Forms*.

Foram enviados aos especialistas: instrumento para avaliação do ensino de Técnica Dietética nos cursos de graduação em Nutrição no Brasil, material instrutivo contendo informações sobre o referencial teórico e orientações para o preenchimento do questionário de avaliação do instrumento e o questionário de avaliação do instrumento para avaliação do ensino de Técnica Dietética.

3.5 QUESTÕES ÉTICAS.

O presente estudo foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Santa Catarina e obteve aprovação (CAEE 33944720.6.0000.0121) deste comitê (ANEXO 1).

3.5 ANÁLISE DE RESULTADOS

A análise dos resultados foi realizada de forma quantitativa e qualitativa, dependendo do tipo de pergunta. Para a análise da oficina de especialistas, as opiniões e sugestões foram compiladas do questionário respondido por eles para realizar o agrupamento por bloco do questionário.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O resultado deste estudo foi a elaboração do “Instrumento para avaliação do ensino da disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos cursos de graduação em nutrição das universidades públicas do Brasil”. O instrumento está disponível no Material Suplementar 1 deste trabalho.

Foram incluídas 51 questões distribuídas em seções, conforme Quadro 3.

Quadro 2. Apresentação das seções que compõem o instrumento e objetivos.

Nome da seção	Objetivo da seção
Aspectos gerais do curso de graduação em Nutrição.	Obter informações sobre a localização da universidade, carga horária, número de disciplinas oferecidas, período do curso e presença de disciplina no currículo que possuem conteúdo de Técnica Dietética.
Sobre a(s) disciplina(s) do curso que possui(em) o conteúdo de Técnica Dietética	Caracterizar as disciplinas que contém o conteúdo de Técnica Dietética.
O ensino da Técnica Dietética no curso de graduação em Nutrição.	Verificar a presença de outras disciplinas no curso relacionadas à Técnica Dietética e de laboratório para a realização das atividades práticas.
Recurso e infraestrutura da universidade para a realização das aulas práticas de Técnica Dietética.	Caracterizar o laboratório onde são realizadas as atividades práticas e obter informações sobre os recursos financeiros disponíveis para essas atividades.
Percepção do docente sobre a interface entre a disciplina de Técnica Dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias.	Obter dados sobre como o docente da disciplina Técnica Dietética percebe a interface entre a disciplina Técnica Dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias.
Visão do docente sobre a importância da disciplina Técnica Dietética na formação do aluno.	Compreender se o docente acredita que a disciplina Técnica Dietética fornece subsídios para compreensão de conceitos básicos sobre Técnica Dietética e que é importante para a formação de nutricionistas capazes de incentivar práticas alimentares saudáveis.
Perfil do docente responsável pela disciplina Técnica Dietética.	Caracterizar o docente responsável pela disciplina de Técnica Dietética em relação a sua experiência na disciplina, tempo de graduado, área de formação em pós-graduação e outros cursos na área de Técnica Dietética e Gastronomia.

Considerações do docente	Obter dados e considerações que o docente achar pertinente ao instrumento de avaliação e que não esteja contemplado em outras questões.
--------------------------	---

FONTE: Elaborado pelas autoras, 2021.

4.1 AVALIAÇÃO DO GRUPO DE ESPECIALISTAS SOBRE O INSTRUMENTO DESENVOLVIDO

Participaram do painel de especialistas cinco docentes do Curso de Graduação em Nutrição, destes, quatro desempenham suas atividades em universidade pública e um em universidade privada, selecionados em virtude da experiência em elaboração de questionários, docência, pesquisa e/ou conhecimentos em Técnica Dietética, habilidades culinárias e/ou gastronomia. A avaliação foi realizada por meio eletrônico, a partir da leitura prévia de um documento instrutivo contendo objetivos, parte do referencial teórico da pesquisa em questão e definição dos atributos para avaliação (clareza, relevância, pertinência e representatividade) a serem avaliados por bloco de questões que compõem o questionário.

O questionário do painel dos especialistas pode ser consultado no Material Suplementar 2 deste trabalho.

Após o período de avaliação por parte dos especialistas, foi realizada uma oficina de consenso com os membros responsáveis pela elaboração do instrumento para discutir os resultados e realizar as alterações, caso necessário.

O Quadro 3 apresenta as avaliações dos especialistas sobre os critérios de clareza, relevância, pertinência e representatividade das questões.

Quadro 3. Validação de conteúdo do instrumento sobre os critérios de clareza, relevância, pertinência e representatividade das questões que compõem o instrumento. Florianópolis, 2021.

Nome da seção	Questão	Clareza	Relevância	Pertinência	Representatividade
Aspectos gerais do curso de graduação em Nutrição.	Compreende todas as questões do bloco	- 40% maiores revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 40% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 60% o bloco está claro	- 20% o bloco não apresenta conteúdo relevante - 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco relevante - 60% o bloco é relevante	- 20% e o bloco não é pertinente - 80% o bloco é pertinente	- 20% o bloco não é representativo - 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco representativo - 60% o bloco é representativo.
Sobre a(s) disciplina(s) do curso que possui(em) o conteúdo de Técnica Dietética	Compreende todas as questões do bloco	- 40% maiores revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 40% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 60% o bloco está claro	- 20% maiores revisões são necessárias para tornar o bloco relevante - 80% o bloco é relevante	- 60% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco pertinente - 40% o bloco é pertinente	- 40% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco representativo - 60% o bloco é representativo.
O ensino da Técnica Dietética no curso de nutrição das universidades	Compreende todas as questões do bloco	- 20% o bloco não está claro - 40% pequenas revisões são	- 20% o bloco não é relevante. - 20% pequenas revisões são	- 40% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco

públicas do Brasil		necessárias para tornar o bloco claro - 40% o bloco está claro	necessárias para tornar o bloco relevante - 40% o bloco é relevante	pertinente - 60% o bloco é pertinente	representativo - 80% o bloco é representativo.
Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias	A disciplina Técnica Dietética é importante para o desenvolvimento de habilidades culinárias do nutricionista.	- 40% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 60% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco pertinente - 80% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo.
	A disciplina Técnica Dietética é capaz de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista.	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 80% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco representativo - 80% o bloco é representativo.
	A disciplina Técnica Dietética capacita o nutricionista para aplicação das habilidades culinárias nas diferentes áreas de atuação.	- 100% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco pertinente - 80% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
	Na sua opinião, a disciplina Técnica Dietética, da forma	- 40% pequenas revisões são	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo

	como é ministrada no curso de nutrição da universidade em que você trabalha, atinge o objetivo de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista? Por favor, justifique sua resposta.	necessárias para tornar o bloco claro - 60% o bloco está claro			
	Na sua opinião, quais disciplinas você considera importante que sejam pré requisitos para cursar a Técnica Dietética? Por favor, justifique sua resposta.	- 100% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
	Na sua opinião, a quais outras disciplinas do curso de nutrição a Técnica Dietética pode estar relacionada	- 20% o bloco não está claro - 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro - 60% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
Visão do docente sobre a importância da disciplina de Técnica Dietética na formação do aluno	A disciplina Técnica Dietética fornece subsídios para compreensão das modificações físico-químicas que ocorrem nos alimentos e preparações de diferentes grupos alimentares.	- 100% o bloco está claro	- 20% o bloco não é relevante - 80% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
	A disciplina de Técnica Dietética é importante para a formação de	- 40% pequenas revisões são	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo

	nutricionistas capazes de incentivar práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde.	necessárias para tornar o bloco claro -60% o bloco está claro			
	Descreva, na sua opinião, qual a importância da Técnica Dietética na formação do aluno.	- 20% o bloco não está claro -80% o bloco está claro	- 100% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
Perfil do docente responsável pela disciplina de Técnica Dietética	Compreende todas as questões do bloco.	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro -80% o bloco está claro	- 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco relevante - 80% o bloco é relevante	- 100% o bloco é pertinente	- 100% o bloco é representativo
Considerações do docente	Compreende todas as questões do bloco.	- 20% o bloco não está claro - 20% pequenas revisões são necessárias para tornar o bloco claro -60% o bloco está claro	- 20% o bloco não é relevante - 80% o bloco é relevante	- 20% o bloco não é pertinente - 80% o bloco é pertinente	- 20% o bloco não é representativo - 80% o bloco é representativo

FONTE: Elaborado pelas autoras, 2021.

4.2 OFICINA DE CONSENSO ENTRE OS MEMBROS DO GRUPO DE PESQUISA

Seção “Aspectos gerais do curso de graduação em Nutrição”

Os especialistas pontuaram questões quanto à obrigatoriedade ou não da(s) disciplina(s) de Técnica Dietética nos cursos de graduação em nutrição, a fim de diferenciar as disciplinas obrigatórias e optativas, sugestões de alterações na escrita das perguntas, além de avaliar a necessidade de caracterização do curso em relação ao período de oferta (matutino, noturno ou integral). Também foi sugerido a inserção de uma pergunta relacionada à aplicação da Técnica Dietética em outras disciplinas do curso e qual a área de atuação destas disciplinas.

Foi questionado sobre a similaridade entre os termos “curso” e “disciplina”, ao analisar o critério clareza, porém estes são termos distintos, com diferentes significados, que constam clareza. A inclusão da carga horária da disciplina de Técnica Dietética foi solicitada, mas não incluída na seção, já que é uma variável já inserida no instrumento em um bloco de questão posterior. Em relação a relevância, este bloco foi apontado como não relevante em relação aos objetivos do instrumento por se tratar de dados iniciais, entretanto foi julgado relevante perante à oficina de consenso, visto que é importante para caracterização dos aspectos gerais do curso de nutrição e da universidade onde é ofertado.

Seção “Sobre a(s) disciplina(s) do curso que possui(em) o conteúdo de Técnica Dietética”

Foi adicionado um espaço destinado ao anexo do plano de ensino da disciplina, por uma sugestão de um dos especialistas, a fim de tornar o questionário menos cansativo para o respondente. Além disso, foram incluídas perguntas quanto a diferenciação das metodologias empregadas, pré-requisitos para a disciplina e um bloco de questões destinado ao desenvolvimento, organização, recursos e infraestrutura das aulas práticas de Técnica Dietética.

As observações em relação à pluralidade de questões e aplicação da Técnica Dietética em outras disciplinas do curso, com diferentes áreas de atuação, como dietoterapia, alimentação infantil e alimentação coletiva, já haviam sido contempladas em bloco de questões posterior e anterior, respectivamente.

Seção “O ensino da Técnica Dietética no curso de nutrição das universidades públicas do Brasil”

Houve alterações de escrita, incluindo termos de obrigatoriedade ou não da disciplina que seja relacionada a gastronomia e/ou culinária, desta forma esses conceitos foram inseridos no instrumento e também no instrutivo que o acompanha, uma vez que acredita-se que ao relembra-los o docente perceba relação entre tais conceitos e a Técnica Dietética.

Não foram incluídas as sugestões em relação à fusão deste bloco de questões com o anterior, sendo que o bloco anterior se trata somente sobre as disciplinas de Técnica Dietética e este sobre outras disciplinas que sejam relacionadas à gastronomia e/ou culinária e quanto à perguntas especificamente sobre habilidades culinárias, já que estão incluídas no estudo em um bloco de questões posterior.

Questão “A disciplina Técnica Dietética é importante para o desenvolvimento de habilidades culinárias do nutricionista.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

As sugestões dos especialistas incluídas no instrumento foram em relação à adição do conceito de habilidades culinárias antes das perguntas nesta seção, a fim de deixar a questão mais assertiva para que no momento da avaliação do questionário, o mesmo possa refletir a respeito da interface entre Técnica Dietética e o desenvolvimento de habilidades culinárias. Desta forma, torna-se mais clara a percepção do docente dentro das alternativas disponíveis na escala tipo Likert, a qual também foi pontuada como um fator que implica na clareza da questão diante da semelhança entre as alternativas. Além disso, houve questionamento para que fossem abordadas questões em relação a parte prática da disciplina e quanto a afetividade do docente ao ministrar a disciplina de Técnica Dietética. Tais considerações foram analisadas e acatadas em oficina de consenso, uma vez que não haviam sido mencionadas no instrumento e foram consideradas de extrema relevância para alcançar os objetivos propostos ao instrumento.

Questão “A disciplina Técnica Dietética é capaz de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

A falta de clareza entre as alternativas da escala tipo Likert, foi novamente mencionada pelos especialistas, entretanto mantida, pois amplia as opções de percepção do docente. Outro questionamento, foi a possibilidade de inclusão de perguntas relacionadas à “como” a disciplina capacita o desenvolvimento das habilidades culinárias do nutricionista, pontuando algumas opções de respostas que não somente por meio de aulas práticas. Esta foi julgada pertinente em oficina de consenso, mas acredita-se que está contemplada no contexto das questões que compõem o instrumento.

Questão “A disciplina Técnica Dietética capacita o nutricionista para aplicação das habilidades culinárias nas diferentes áreas de atuação.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

Neste bloco, um dos especialistas mencionou a importância da adição de uma pergunta aberta para a justificativa o porquê não capacita o nutricionista para a aplicação da Técnica Dietética nas diferentes áreas de atuação, pois poderia deixar margem para todos os docentes responderem que a disciplina capacita o futuro profissional. Tais observações foram consideradas e incluídas no instrumento.

Questão “Na sua opinião, a disciplina Técnica Dietética, da forma como é ministrada no curso de nutrição da universidade em que você trabalha, atinge o objetivo de desenvolver habilidades culinárias na formação do nutricionista? Por favor, justifique sua resposta.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

Foram realizadas alterações na escrita da pergunta para que fique mais clara e melhor compreendida. Além disso, em consenso foram analisadas algumas observações quanto à clareza da pergunta e necessidade de exemplificar ou dar sugestões de respostas, para despertar outras respostas por parte do docente, mas essas sugestões não foram incluídas no instrumento, visto que foge do propósito da pergunta, o qual pretende-se que o respondente reflita sobre suas próprias percepções, sem que haja interferência em sua resposta por conta de exemplos pré-estabelecidos.

Questão “Na sua opinião, quais disciplinas você considera importante que sejam pré requisitos para cursar a Técnica Dietética? Por favor, justifique sua resposta.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

Em relação à representatividade do bloco, os especialistas discorreram a respeito da dificuldade de uniformizar as nomenclaturas das disciplinas no momento da análise de dados, visto que é comum a presença de nomenclaturas diferentes entre as universidades, fato que foi julgado pertinente durante a oficina de consenso. Outro ponto destacado, foi a possibilidade do docente considerar como pré-requisito, as disciplinas que não sejam regularmente ofertadas no currículo. Tal observação foi contemplada em outra seção do instrumento.

Questão “Na sua opinião, a quais outras disciplinas do curso de nutrição a Técnica Dietética pode estar relacionada.” da seção “Percepção do docente sobre a interface entre disciplina de Técnica Dietética e desenvolvimento de habilidades culinárias”

As sugestões dos especialistas que foram incluídas no instrumento foram em relação à alterações na escrita da pergunta, substituindo a palavra relacionada por aplicada, a fim de tornar a pergunta mais específica para disciplinas posteriores do curso de nutrição.

Questão “A disciplina Técnica Dietética fornece subsídios para compreensão das modificações físico-químicas que ocorrem nos alimentos e preparações de diferentes grupos alimentares.” da seção “Visão do docente sobre a importância da disciplina de Técnica Dietética na formação do aluno”

Houve exclusão desta pergunta por não incluir os demais conteúdos de Técnica Dietética e adição de uma nova pergunta contemplando múltiplos conteúdos de Técnica Dietética. Também foi incluído um espaço aberto para justificar e adicionar quaisquer conteúdos que o avaliador achar pertinente.

Questão “A disciplina de Técnica Dietética é importante para a formação de nutricionistas capazes de incentivar práticas alimentares saudáveis para a promoção de

saúde.” da seção “Visão do docente sobre a importância da disciplina de Técnica Dietética na formação do aluno”

Foram realizadas alterações na escrita da pergunta para que o bloco fosse mais claro e melhor compreendido. Entretanto, não foi acrescentado ao enunciado questões sobre autonomia e confiança, pois é associado ao conceito de habilidades culinárias e já estão contempladas em outro bloco de questões do instrumento.

Questão “Descreva, na sua opinião, qual a importância da Técnica Dietética na formação do aluno.” da seção “Visão do docente sobre a importância da disciplina de Técnica Dietética na formação do aluno”

A questão foi modificada a fim de contemplar sugestões dos especialistas quanto à clareza e similaridade com as demais perguntas do instrumento. Diante disso, foi direcionada à contribuição da Técnica Dietética na formação do nutricionista.

Seção “Perfil do docente responsável pela disciplina de Técnica Dietética”

Foram realizadas alterações na escrita da questão a qual pergunta sobre o ano de conclusão de graduação do docente, a fim de direcioná-lo quanto à nutrição e não outras graduações que ele possa ter concluído. Além disso, houve adição de questões em relação aos avanços/retrocessos e barreiras/facilitadores da disciplina, desde a conclusão de graduação do docente e de questões sobre capacitação em gastronomia e/ou culinária no instrumento, conforme sugestões dos especialistas.

Seção “Considerações do docente responsável pela disciplina de técnica dietética”

Houve alterações na escrita da pergunta em questão para especificar quais tipos de informação o avaliador poderá inserir neste espaço aberto.

As considerações e sugestões feitas pelos especialistas forneceram subsídios para construção de um instrumento inovador e capaz de contemplar aspectos relevantes para que os objetivos do estudo sejam alcançados. Espera-se que a partir de sua aplicação e análise seja possível compreender como, por quem e com quais recursos, potencialidades e limitações a

disciplina Técnica Dietética está sendo ministrada nos cursos de graduação em nutrição das universidades públicas no Brasil a fim de proporcionar o desenvolvimento de habilidades culinárias pelos estudantes, formando profissionais capazes de assim reconhecer sua importância e como a aplicar os conhecimentos adquiridos durante a graduação em suas diferentes áreas de atuação visando à promoção de saúde.

É válido ressaltar, que a literatura carece de estudos científicos com esta abordagem e temática, portanto, acredita-se os conceitos de Técnica Dietética e habilidades culinárias, os currículos dos cursos de graduação em nutrição, assim como os planos de ensino da(s) disciplina(s) relacionadas à Técnica Dietética possam ser aperfeiçoados.

O presente estudo apresenta limitações metodológicas. A realização do painel de especialistas, não contou com um número amostral suficiente, porém dispôs-se do cuidado de selecionar profissionais qualificados com ampla experiência em relação à Técnica Dietética e/ou ao desenvolvimento de questionários no âmbito da nutrição.

5 CONCLUSÃO

Foi possível desenvolver um instrumento para avaliação do ensino da Técnica Dietética nas universidades públicas brasileiras e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias, a partir de pesquisas na literatura científica, que evidenciam importância da temática nas diferentes áreas de atuação do nutricionista, das experiências adquiridas ao longo da disciplina cursada pelas autoras do instrumento e ministrada por anos pela orientadora. A submissão do questionário a um grupo de especialistas foi fundamental para incluir perguntas que não estavam na primeira versão do instrumento e também para deixar algumas perguntas mais claras. Tais etapas foram determinantes para a identificação de temáticas fundamentais, para obtenção de informações sobre o ensino da disciplina Técnica Dietética ou disciplina equivalente nos cursos de graduação em Nutrição e para a construção de um instrumento com perguntas claras, relevantes, pertinentes e representativas.

O estudo é ímpar e se configura importante, pois representa a construção de um instrumento para caracterizar e avaliar o ensino da Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nas universidades públicas do Brasil, visto que não há instrumentos que avaliem essa temática. Assim é possível medir a eficiência desta disciplina e sua contribuição para a valorização da culinária e desenvolvimento de habilidades culinárias pelos estudantes da graduação, perfazendo prática fundamental para a formação de nutricionistas qualificados, a fim de aplicar os conhecimentos em Técnica Dietética e serem reconhecidos quanto ao seu papel na transmissão de habilidades culinárias em suas áreas de atuação, podendo haver criação de políticas públicas ou fortalecimento das atuais e haver a promoção de saúde para quem usufrui da sua profissão. Por fim, este trabalho também pode facilitar a progressão de estudos relacionados, através da economia de recursos financeiros e de tempo, ainda que possa contemplar outras formas de validação além da validação de constructo como teste, reteste e avaliação de reprodutibilidade, a critério dos pesquisadores que deram continuidade ao estudo em questão.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente instrumento constitui ferramenta alinhada aos principais aspectos a serem observados quanto ao ensino da Técnica Dietética nos cursos de nutrição das universidades públicas do Brasil e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias, possibilitando a coleta de dados suficientes para interpretação dos resultados que refletem a realidade vivenciada por docentes e futuros nutricionistas.

Destaca-se ainda as potencialidades do instrumento por ser aplicado através de meio eletrônico e possibilitar investigar as metodologias e condições de ensino em território nacional, instigando melhorias no ensino para que o nutricionista seja um profissional cada vez mais capacitado, principalmente frente às tendências atuais de valorização da culinária e sua associação com hábitos alimentares saudáveis, conforme mencionado e estimulado no Guia Alimentar Para a População Brasileira.

A construção do estudo foi relevante para a formação profissional das pesquisadoras estudantes da graduação, visto que forneceu uma nova perspectiva em relação à disciplina Técnica Dietética e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias. Esta que, em 2018 quando foi cursada pelas alunas, não foi compreendida em sua totalidade, após a elaboração do instrumento é vista melhor compreendida e fica notório sua importância como uma disciplina obrigatória para a formação de profissionais qualificados, já que o conteúdo teórico-prático se aplica às suas diferentes áreas de atuação. Além disso, o desenvolvimento deste trabalho incentivou as alunas, por afeto e aproximação, a se dedicarem ainda mais à cozinha e ao preparo de refeições, favorecendo a formação como nutricionistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BERNARDO, Greyce Luci *et al.* Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: a randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students ∴ study protocol. **Nutrition Journal**, [S.L.], v. 16, n. 1, p. 1-12, dez. 2017. Springer Science and Business Media LLC. <http://dx.doi.org/10.1186/s12937-017-0305-y>.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição**. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Diário Oficial da União. Seção 1, p.39, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 158 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 06 jun. 2020.

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.

COPETTI, Cristiane; OLIVEIRA, Viviani Ruffo de; KIRINUS, Paula. Avaliação da redução de potássio em hortaliças submetidas a diferentes métodos de cocção para possível utilização na dietoterapia renal. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 5, p. 831-838, out. 2010.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm> Acesso em: 06 jun. 2020.

DE VELLIS, R. Scale development. Theory and applications. **Sage Publications**: London, 2003 . 2 nd. ed., v. 26, p. 8 - 9.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CASTRO, Inês Rugani Ribeiro de. 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. Disponível em https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013. Acesso em: 17 abr. 2021

DI IORIO, C. K. Measurement health behavior. Methods for research and education. **Jossey-Bass**: San Francisco, 2005, p. 75 - 101.

DWIVEDI, Sangam L et al. Diversifying Food Systems in the Pursuit of Sustainable Food Production and Healthy Diets. **Trends In Plant Science**, [s.l.], v. 22, n. 10, p. 842-856, out. 2017.

FARRER, Olivia et al. The role of dietitians in residential aged care: how do cooks and chefs perceive their contribution?. **Australasian Journal On Ageing**, [s.l.], v. 38, n. 2, p. 85-90, 17 set. 2018. Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.1111/ajag.12584>>. Acesso em: 06 jun. 2020.

FERRO, Rafael C.. Dimensões conceituais da gastronomia. **Contextos da Alimentação: Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 5, n. 2, p. 14-28, jul. 2017.

Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2017/07/2.pdf>. Acesso em: 17 abr. 2021.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. A dieta hospitalar na perspectiva dos sujeitos envolvidos em sua produção e em seu planejamento. **Revista de Nutrição**, [s.l.], v. 19, n. 2, p. 129-144, abr. 2006. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000200001&lang=pt. Acesso em: 06 jun. 2020.

HE, Shudong et al. Phaseolus vulgaris lectins: a systematic review of characteristics and health implications. **Critical Reviews In Food Science And Nutrition**, [s.l.], v. 58, n. 1, p. 70-83, 11 jul. 2017.

HENRIQUES, Patrícia et al. Políticas de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional: desafios para o controle da obesidade infantil. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 23, n. 12, p. 4143-4152, dez. 2018.

ISHII, Hitoshi et al. Development and Validation of a New Questionnaire Assessing Quality of Life in Adults with Hypopituitarism: adult hypopituitarism questionnaire (ahq). **Plos One**, [S.L.], v. 7, n. 9, p. 44304, 11 set. 2012.

JOMORI, Manuela Mika 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, fev. 2018.

LANDI, Francesco et al. Anorexia of Aging: risk factors, consequences, and potential treatments. **Nutrients**, [s.l.], v. 8, n. 2, p. 69, 27 jan. 2016.

LIKERT, R. A technique for the measurement of attitudes. **Archives of Psychology**. v. 22, n. 140, p. 44-53, 1932

MATTAR, F. N. Pesquisa de marketing: metodologia, planejamento. v.1, 6 ed., São Paulo: **Atlas**, 2005, p. 271-274.

MENDONÇA, Kmp; GUERRA, Ro. Desenvolvimento e validação de um instrumento de medida da satisfação do paciente com a fisioterapia. **Revista Brasileira de Fisioterapia**, São Carlos, v. 11, n. 5, p. 369-376, out. 2007.

MENDONÇA, Raquel de Deus et al. Monotony in the consumption of fruits and vegetables and food environment characteristics. **Revista de Saúde Pública**, [s.l.], v. 53, p. 63, 7 fev. 2019.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu. 330 p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3a ed. Barueri: Manole, 2014. 400 p.

PRESCOTT, Melissa Pflugh et al. Healthy Planet, Healthy Youth: a food systems education and promotion intervention to improve adolescent diet quality and reduce food waste. **Nutrients**, [s.l.], v. 11, n. 8, p. 1869, 11 ago. 2019.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa *et al.* Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Universidade Federal de Santa Catarina**, Florianópolis, p. 201-221, jan. 2005.

QUEIROZ, Ana; MOTA, Inês; CARDOSO, Sofia. O Direito à Alimentação Saudável no Contexto das Políticas Nutricionais. **Acta Port Nutr**, Porto, n. 2, p. 34-37, set. 2015.

RECINE, Elisabetta et al. A formação em saúde pública nos cursos de graduação de nutrição no Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 1, n. 25, p. 21-33, jan. 2012.

RICHARDSON, et al. Pesquisa social: Métodos e técnicas. São Paulo: **Atlas**, 1985, p. 221-227, 154-155.

RIDLEY, D. The literature review: A step-by-step guide for students. **Thousand Oaks**. 2008.

SADEGHOLVAD, Sanaz *et al.* What Should Be Taught in Secondary Schools' Nutrition and Food Systems Education? Views from Prominent Food-Related Professionals in Australia. **Nutrients**, [s.i], v. 9, n. 11, 2 nov. 2017.

SANTOS, Irani Gomes dos; BATISTA, Nildo Alves; DEVINCENZI, Macarena Urrestarazu. Residência Multiprofissional em Saúde da Família: concepção de profissionais de saúde sobre a atuação do nutricionista. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, [s.l.], v. 19, n. 53, p. 349-360, jun. 2015.

SILVA, Cynthia Roberta Dias Torres et al. Health promotion of frail elderly individuals and at risk of frailty. **Revista Brasileira de Enfermagem**, [s.l.], v. 72, n. 2, p. 319-327, 2019.

SILVA, Simoni Urbano da et al. As ações de educação alimentar e nutricional e o nutricionista no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Ciência & Saúde Coletiva**, [s.l.], v. 23, n. 8, p. 2671-2681, ago. 2018.

SOARES, João; JANEIRO, Isabel Nunes. Desenvolvimento Inicial do Questionário de Prontidão para a Imprevisibilidade na Carreira. **Revista Brasileira de Orientação Profissional**, [s. l], v. 16, n. 1, p. 59-70, jun. 2015.

TSANG, Siny; ROYSE, Colin F; TERKAWI, Abdullah Sulieman. Guidelines for developing, translating, and validating a questionnaire in perioperative and pain medicine. **Saudi Journal Of Anaesthesia**, [S.L.], v. 11, n. 5, p. 80, 2017

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Grade Curricular do Curso de Nutrição**. 2020. Disponível em: <<https://uspdigital.usp.br/jupiterweb/listarGradeCurricular?codcg=6&codcur=6011&codhab=2&tipo=N>>. Acesso em: 06 jun. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Instituto de Nutrição Josué de Castro. **Programa das Disciplinas da Graduação**. 2009. Disponível em: <<https://graduacao.nutricao.ufjf.br/images/arquivospdf/disciplinas.pdf>>. Acesso em: 06 jun. 2020.

VASCONCELOS, FAG. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. **Rev Nutr**, [s.I], v. 6, n. 23, p. 935-45, 2010.

VASCONCELOS, FAG. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cad Saúde Pública**. v. 2, n. 15, p. 303-16, 2010.

ANEXO A - Parecer consubstanciado do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA - UFSC



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: O Ensino da Técnica Dietética nos cursos de graduação em Nutrição no Brasil e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias

Pesquisador: Ana Paula Gines Geraldo

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 33944720.6.0000.0121

Instituição Proponente: Departamento de Nutrição-UFSC

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.219.494

Apresentação do Projeto:

Macroprojeto apresentado pela professora Ana Paula Gines Geraldo, do departamento de Nutrição/CCS/UFSC com participação de Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva (Faculdade de Saúde Pública – USP). Estudo observacional transversal descritivo e analítico, com 30 participantes. O recrutamento ocorrerá conforme informado: “Inicialmente será realizada uma busca na internet das universidades públicas estaduais e federais que oferecem o curso de graduação em Nutrição no Brasil. O primeiro contato com a instituição será realizado pelo envio de mensagem eletrônica ao chefe do Departamento ao qual o curso de Nutrição está vinculado para solicitar a anuência para a realização da pesquisa na instituição. Também será solicitado a indicação do docente responsável pela disciplina de Técnica Dietética, ou disciplina equivalente. Na ausência dessas informações na página da internet, será realizado contato telefônico com a universidade”.

Crêterios de inclusão: Ser universidade pública federal ou estadual. Oferecer o curso de graduação em Nutrição. Oferecer a disciplina Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, na grade curricular do curso de Nutrição.

Crêterios de exclusão: Não ocorrer a indicação de um docente responsável pela disciplina.

Intervenções: Questionário online.

Hipótese:

A disciplina Técnica Dietética necessita de alterações para atender aos atuais cenários de atuação

Endereço: Universidade Federal de Santa Catarina, Prêdio Reitoria II, R: Desembargador Vitor Lima, nº 222, sala 401
Bairro: Trindade **CEP:** 88.040-400
UF: SC **Município:** FLORIANOPOLIS
Telefone: (48)3721-6094 **E-mail:** cep.propesq@contato.ufsc.br

APÊNDICE A - Instrutivo para painel de especialistas

INSTRUTIVO PARA PAINEL DE ESPECIALISTAS

No presente projeto de pesquisa intitulado “O ensino da Técnica Dietética nos cursos de graduação em nutrição no Brasil e sua interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias” sob orientação da Prof^ª Dr^ª Ana Paula Gines Geraldo (Departamento de Nutrição – UFSC) e colaboração da Prof^ª Dr^ª Maria Elisabeth Machado Pinto e Silva (Faculdade de Saúde Pública – USP) será analisado a validação do instrumento que será enviado por meio eletrônico aos docentes responsáveis pelas disciplinas relacionadas à Técnica Dietética dos cursos de Graduação em Nutrição de universidades públicas estaduais e federais, o qual tem como objetivo coletar dados para descrever e analisar o ensino da disciplina Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, nos cursos de graduação em Nutrição no Brasil.

O conhecimento da Técnica Dietética é indispensável para atuação do nutricionista nas diversas áreas definidas pela Resolução CFN nº600/2018 (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018). Através dela, é possível interferir na oferta de nutrientes a indivíduos sadios e enfermos através da escolha do método de cocção de um alimento durante o preparo e elaboração de cardápios na área clínica e/ou alimentação coletiva, por exemplo. De acordo com COPETTI, OLIVEIRA E KIRINUS (2010) é possível realizar redução do teor de potássio em hortaliças submetidas ao remolho e diferentes métodos de cocção para utilização na dietoterapia de pacientes com enfermidades renais. Além disso, a técnica dietética pode subsidiar o trabalho do profissional no conjunto de áreas atribuídas ao mesmo. A partir do conhecimento de cálculo de composição nutricional, padronização de medidas, análise sensorial, observação de características e transformações físico-químicas dos alimentos, análise de custos e aspectos higiênico sanitários envolvidos no processo, garantindo qualidade e segurança alimentar e nutricional. (JANSEN, et al., 2017).

O nutricionista é o profissional capacitado para auxiliar e ensinar o indivíduo a mudar de hábitos alimentares (SANTOS; BATISTA; DEVINCENZI, 2015). Tão importante quanto oferecer um alimento nutricionalmente adequado, é garantir um alimento atrativo que leva ao prazer em se alimentar através de características sensoriais, como textura, sabor, aparência e aroma, favoráveis a adesão da conduta nutricional ou serviço ofertado ao indivíduo,

considerando seus fatores inerentes e meio que vive. (GARCIA, 2006; PROENÇA et al., 2005). Tais características podem ser potencializadas além da aplicação de técnicas de preparo adequadas, através do desenvolvimento de habilidades culinárias. (BRASIL, 2014; PROENÇA et al., 2005)

Diante do exposto, o ensino da Técnica Dietética é fundamental para a formação de um profissional que compreenda o alimento, as modificações que eles passam quando são submetidos aos processos culinários e possua habilidades culinárias para serem transmitidas à população. Nesse contexto, foi elaborado o seguinte instrumento para estudar o ensino da disciplina Técnica Dietética nos cursos de graduação em Nutrição no Brasil, uma vez que não há outro disponível no momento. Através da realização desse projeto será possível compreender como a Técnica Dietética tem sido ensinada aos alunos e qual a percepção dos docentes responsáveis sobre o papel da disciplina na atuação profissional do aluno, com enfoque no desenvolvimento de habilidades culinárias. Esse projeto criará subsídios para, por exemplo, identificar a necessidade de alterações na concepção da disciplina e orientar docentes envolvidos em ministrar disciplinas relacionadas ao preparo de alimentos para o atendimento das atuais necessidades da população brasileira no desenvolvimento de habilidades culinárias, conforme destacado do Guia alimentar para a população brasileira.

Para validar o questionário, será realizado um painel de especialistas, o qual você está convidada a participar conforme instruções presentes no mesmo para analisar os seguintes atributos:

Clareza: significa o quanto as questões que você está avaliando estão claras na linguagem e no significado do que pretendemos coletar.

Pertinência: significa o quanto as questões que você está avaliando são adequadas ou não para compor o instrumento (avaliar se não estão de acordo com a temática ou se estão repetidas).

Relevância: significa o quanto as questões que você está avaliando trará informações importantes de acordo com nosso objetivo geral, o qual visa descrever e analisar o ensino da disciplina Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, nos cursos de graduação em Nutrição no Brasil, e também de acordo com os objetivos específicos:

- Desenvolver um instrumento para obter informações sobre o ensino da disciplina Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, nos cursos de graduação em Nutrição;
- Caracterizar a disciplina de Técnica Dietética, ou disciplina equivalente, em relação à carga horária, objetivo, conteúdo e metodologias de ensino utilizadas, ministradas em universidades públicas no Brasil;
- Identificar o perfil acadêmico do docente responsável pela disciplina Técnica Dietética;
- Analisar as percepções dos professores responsáveis pela disciplina Técnica Dietética sobre a sua importância para as diversas áreas de atuação do nutricionista;
- Analisar se a disciplina Técnica Dietética atende às necessidades de desenvolvimento de habilidades culinárias do aluno, sob a perspectiva do docente responsável pela disciplina.

Representatividade: significa o quanto as questões que você está avaliando estão de acordo com as referências sobre Técnica Dietética disponíveis nos parágrafos acima.

Dessa forma, com o desenvolvimento desse instrumento espera-se descrever e compreender o ensino da disciplina Técnica Dietética nos cursos de Nutrição do Brasil, bem como avaliar se, da forma como a disciplina é ministrada atualmente, ela possui interface com o desenvolvimento de habilidades culinárias nos alunos.

Agradecemos desde já pela sua colaboração!

Atenciosamente,

Beatriz Coser da Silva e Eduarda Marques Luciano

Estudantes da 8ª fase do curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)