

Materiais educativos digitais sobre habilidades culinárias como estratégia de promoção de saúde na Atenção Primária

Digital educational materials on culinary skills as a health promotion strategy in Primary Health Care

Aline Rissatto Teixeira (<https://orcid.org/0000-0002-8987-2838>)¹

Júlia Souza Pinto Camanho (<https://orcid.org/0000-0002-8332-0872>)²

Flávia da Silva Miguel (<https://orcid.org/0000-0001-8864-0587>)¹

Helena Carvalho Mega (<https://orcid.org/0000-0002-5983-9957>)¹

Betzabeth Slater (<https://orcid.org/0000-0003-2511-1770>)¹

Abstract *This study aims to report on the development and validation of digital educational materials based on the dimensions of home cooking skills (HCS) assessed on a scale destined for PHC professionals, following the recommendations of The Dietary Guidelines for the Brazilian Population and on The Food and Nutrition Education Framework (FNE) for Public Policies. Five videos and graphic materials were developed with proposals for activities to develop HCS and encourage its implementation in actions and guidelines in the community and in professional care. The content of the materials was evaluated by experts using the Two-Round Delphi-based technique and statistical analyses for evidence of consensus. Specialists presented comments to improve the products and their applicability. The materials presented decoded language and playful illustrations with characters representative of the target population. Evidence of satisfactory content validity was presented and can be used in permanent education actions, seeking the qualification of the workforce and in FNE actions within the scope of the law. The graphic materials make it possible to associate the content of the videos with practice in contexts consistent with the reality of the individuals.*

Key words *Educational videos, Validation study, Cooking, Permanent education, Food and Nutrition Education*

Resumo *Este estudo visa reportar desenvolvimento e validação de materiais educativos digitais baseados nas dimensões de habilidades culinárias domésticas (HCD) avaliadas por escala destinada aos profissionais da APS, nas recomendações do Guia Alimentar Para a População Brasileira e no Marco de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para Políticas Públicas. Foram desenvolvidos 5 vídeos e materiais gráficos com propostas de atividades para desenvolvimento de HCD e estímulo à sua implementação em ações e orientações junto à comunidade e em atendimentos profissionais. O conteúdo dos materiais foi avaliado por especialistas utilizando técnica Delphi de 2 rounds e análises estatísticas para evidência de consenso. Especialistas proferiram comentários para aprimoramento dos produtos e sua aplicabilidade. Os materiais apresentaram linguagem decodificada, ilustrações lúdicas, com personagens representativos da população-alvo. Apresentaram evidência de validade de conteúdo satisfatória e podem ser utilizados em ações de educação permanente, visando a qualificação da força de trabalho, e em ações de EAN junto aos sujeitos de direito. Os materiais gráficos possibilitam associar o conteúdo dos vídeos à prática, em contextos condizentes com a realidade dos sujeitos.*

Palavras-chave *Vídeos educativos, Estudo de validação, Culinária, Educação Permanente, Educação Alimentar e Nutricional*

¹ Departamento de Nutrição e Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP). Av. Dr. Arnaldo 715, Cerqueira César. 01246-904 São Paulo SP Brasil. alinerissatto@gmail.com

² Departamento de Saúde, Ciclos de Vida e Sociedade, Faculdade de Saúde Pública, USP. São Paulo SP Brasil.

Introdução

A discussão sobre aprimoramento de práticas alimentares é importante objeto de estudo da Saúde Coletiva¹; estudos apontam associações positivas entre o preparo de refeições caseiras e alimentação saudável²⁻⁴. Tais resultados justificam ampliação de documentos e campanhas de incentivo ao ato de cozinhar em casa, particularmente refeições tradicionais com ênfase em ingredientes básicos, por parte de organizações governamentais e não governamentais em todo o mundo, como estratégia para abordar a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à dieta⁵. É, portanto, salutar que tais ações ocorram no âmbito da Atenção Primária à Saúde (APS), o primeiro nível de atenção e vínculo de sujeitos com o Sistema Único de Saúde (SUS)^{6,7}, visando integralidade do cuidado, superação de obstáculos para o preparo de refeições caseiras, empoderamento e autonomia de indivíduos e comunidades⁸. O interesse e desenvolvimento de tais habilidades por profissionais de saúde contribuem para transformar a prática profissional e impactam seu atendimento⁹.

Dentre as habilidades essenciais para promover práticas alimentares adequadas e saudáveis estão as habilidades culinárias domésticas (HCD), valorizadas pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB)¹⁰ como expressão cultural, de costumes sociais e familiares, permitindo manter a história alimentar de um povo, além de se relacionarem a implicações ambientais e econômicas. As práticas culinárias também são reconhecidas pelo Marco de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) para Políticas Públicas¹¹ e devem ser centrais em ações direcionadas aos sujeitos de direito¹².

Para que esta abordagem seja efetiva, o profissional de saúde deve sentir-se capacitado e confiante para tratar de HCD na prática. A partir da 13ª Conferência Nacional de Saúde¹³, a Educação Permanente em Saúde (EPS) passou a ser indicada para qualificar trabalhadores do SUS, compreendendo-se que não basta transmitir novos conhecimentos, pois o acúmulo de saberes técnicos é apenas um dos determinantes para transformar práticas. Ações de EPS tratam, portanto, do aprendizado com vinculação horizontal, intersetorial e interdisciplinar, visando ampliar a participação dos trabalhadores como agentes de transformação social¹⁴.

Considerando que ações de qualificação da força de trabalho e planejamento de ações de EAN centradas em HCD dependem do diagnós-

tico de habilidades de profissionais atuantes na APS¹, Teixeira *et al.*¹⁵ desenvolveram e validaram a Escala de Habilidades Culinárias Domésticas da APS (EHAPS), com questões sobre planejamento do cardápio, seleção e combinação de alimentos, capacidade de realizar tarefas concomitantes ao ato de cozinhar e confiança para prática culinária. A EHAPS foi disponibilizada em *website* vinculado à Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP/USP). É uma ferramenta acessível aos profissionais de saúde e confiável para tomada de decisão por gestores de Unidades Básicas de Saúde (UBS) quanto à definição de estratégias de EPS para o desenvolvimento de HCD da equipe, visando aprimorar ações de EAN para Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) nas comunidades que se beneficiam do serviço de saúde.

É preciso conjecturar, porém, que recursos financeiros, estrutura física e tempo para realizar ações de EPS e EAN com práticas culinárias podem representar limitações, de modo que canais de comunicação digitais têm sido concebidos como ferramentas de baixo custo e fácil acesso para disseminar conteúdos educativos: em 2019, o número de usuários de mídia social ativos no mundo atingiu 3,534 bilhões, com taxa de penetração de 46%¹⁶. No *ranking* mundial de uso do tempo na internet pelo celular, o Brasil ocupou o terceiro lugar e foi o segundo país com maior tempo de acesso às redes sociais¹⁷; 78,3% dos brasileiros acima de 10 anos acessaram a internet em 2019, principalmente pelo celular (98,6%)¹⁸, o que indica que a disponibilização de conteúdo on-line pode representar uma forma de promoção de ações de educação remota permitindo que, mesmo em locais e momentos distintos, pessoas consigam adquirir e disseminar conhecimentos em tempo real¹⁹.

A popularidade e facilidade de adoção de mídias digitais e sociais mudaram as formas como serviços públicos são prestados. Um número cada vez maior de agências governamentais participa de redes sociais e se comunica por canais de mídia digital, com intenção de ampliar o envolvimento de cidadãos, construir relacionamentos com profissionais de saúde e promover ações educativas²⁰. A tecnologia digital tem sido enfatizada para desenvolvimento de habilidades, por meio de vídeos em plataformas de mídia social e aplicativos para *smartphones*²¹, no entanto, poucos estudos até o momento abordaram especificamente o uso da tecnologia digital para aprimoramento das HCD²².

Visando estimular o desenvolvimento destas habilidades por profissionais de saúde em ações

de EPS, e junto aos sujeitos de direito em ações de EAN que valorizem a culinária como estratégia de promoção do autocuidado, este estudo objetiva reportar o desenvolvimento e validação de materiais educativos digitais baseados nas dimensões de HCD avaliadas pela EHAPS¹⁵.

Métodos

Estudo metodológico de desenvolvimento e validação de conteúdo de materiais educativos digitais, realizado entre abril e novembro de 2021. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade de São Paulo (CAAE 15194819.8.0000.5421, no. 3.502.315) e instituição coparticipante da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (no. 3.585.369). Participantes foram informados dos objetivos do estudo e sigilo dos dados por Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Desenvolvimento de protótipo de materiais educativos digitais

Desenvolveu-se protótipos de materiais educativos digitais (vídeos e materiais gráficos instrucionais) direcionados aos profissionais da APS e beneficiários do SUS, baseados nas dimensões de HCD avaliadas pela EHAPS¹⁵. Mensagens apresentadas nos materiais foram criadas a partir das recomendações do GAPB¹⁰ e do Marco de EAN¹¹.

Para além da definição de objetivos, conteúdo, público-alvo e canal de veiculação, o planejamento dos materiais considerou a previsão de recursos e orçamento para desenvolvimento, seleção de imagens e animações, produção textual e de áudio, assim como capacidade de inovação e transformação de assunto técnico-científico em mensagem descomplicada e compatível com o público-alvo, além da avaliação de conteúdo com rigor metodológico²³.

Elementos textuais (roteiros/*scripts* dos vídeos e conteúdo dos materiais gráficos) foram desenvolvidos por grupo de trabalho composto por 5 nutricionistas, gastrólogos, acadêmicos e pesquisadores da FSP/USP com experiência em estudos de desenvolvimento e validação de instrumentos e uma jornalista da Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo.

Foram idealizados 5 vídeos. Destes, quatro tinham como público-alvo usuários da APS, compreendendo homens e mulheres responsáveis e demais ocupantes do lar, bem como profissionais

de saúde responsáveis pelo atendimento destes sujeitos e buscavam representar os domínios de HCD que compõem a EHAPS:

- *Planejamento criativo*: considera a criatividade no planejamento e preparo de refeições caseiras baseadas em alimentos *in natura* e minimamente processados, e antecipação de procedimentos que facilitem o ato de cozinhar;

- *Habilidades multitarefas*: compreende a capacidade de realizar tarefas domésticas simultâneas às práticas culinárias;

- *Confiança quanto à capacidade culinária*: se refere à confiança no emprego de técnicas e utensílios culinários;

- *Seleção, combinação e preparo de alimentos*: corresponde à avaliação de aspectos sensoriais e quantificação de alimentos visando adequar compras e procedimentos culinários.

O quinto vídeo, para profissionais de saúde, versava sobre importância das HCD na APS e orientações para abordar estas habilidades em atendimentos.

A trajetória metodológica para construção dos vídeos foi adaptada de Fleming *et al.*²⁴. O roteiro de cada vídeo foi organizado em: título, objetivo e quadros com colunas de locução/narração/cenas. Os roteiros estruturados foram apresentados à empresa terceirizada de comunicação, liderada por profissional de rádio e cinema com *expertise* em vídeos de animação digital para desenvolvimento de *storyboards*. Estes materiais apresentam ilustrações em sequência, de modo a fornecer pré-visualização do filme a ser desenvolvido²⁵. Os *storyboards* deste estudo continham quadrinhos ilustrados à mão que representavam cenas dos vídeos, com textos de locução no rodapé das ilustrações, reforçando o conceito exposto.

Cinco materiais gráficos instrucionais foram elaborados em complemento aos vídeos, com orientações e atividades para exercitar/desenvolver atributos de HCD. As versões prototípicas versavam sobre:

- *“Planejamento de Refeições da Semana”*: orientações e quadro de atividades para facilitar o planejamento de cardápio semanal e elaborar lista de compras. O material foi desenvolvido em complemento ao vídeo *“Planejamento Criativo”*.

- *“Cozinhar: Menos tempo do que você pensa, mais gostoso do que você imagina”*: orientações e quadro de atividades para facilitar a organização do tempo para executar tarefas domésticas em paralelo ao ato de cozinhar e estimular o compartilhamento de responsabilidades inerentes à prática culinária. O material foi desenvolvido em complemento ao vídeo *“Habilidades Multitarefas”*.

- “Preparando comida de verdade”: orientações para utilizar forno micro-ondas no preparo de refeições rápidas baseadas em alimentos *in natura*, minimamente processados e ingredientes culinários. O material foi desenvolvido em complemento ao vídeo “Confiança quanto à capacidade culinária”.

- “Combinando Ervas Aromáticas e Especiarias” e “Misturinhas que dão certo”: orientações para combinar ervas, especiarias e condimentos caseiros, visando conferir sabor às preparações baseadas em ingredientes *in natura* e minimamente processados e reduzir temperos industrializados. Os materiais foram desenvolvidos em complemento ao vídeo “Seleção, Combinação e Preparo de alimentos”.

A diagramação dos materiais gráficos foi feita em plataforma de design gráfico Canva®.

Avaliação de conteúdo dos materiais educativos digitais

Versões prototípicas dos materiais gráficos e vídeos (*storyboards*) foram apresentadas a especialistas para avaliação do conteúdo.

Esta etapa contou com participantes de diversos níveis profissionais, docentes universitários, pesquisadores, nutricionistas e gastrólogos e um participante laico, para promover linguagem compreensível dos materiais à população leiga²⁶. Considerou-se suficiente a quantidade de 3 a 10 especialistas²⁷.

Especialistas receberam manual de orientação para avaliar os protótipos. Empregou-se técnica Delphi de 2 *rounds*²⁸ com questões semiestruturadas, preenchidas on-line, de caracterização sociodemográfica e avaliação de conteúdo dos materiais. Apontaram melhorias, inclusão/exclusão de textos e ilustrações e responderam escala *Likert* de concordância (1 = discordo totalmen-

te e 4 = concordo totalmente) para avaliação de atributos apresentados no Quadro 1.

O primeiro *round* ocorreu entre 6 de abril e 1 de maio de 2021 e contou com 9 especialistas. O grupo de pesquisa examinou comentários, excluiu conteúdos não pertinentes, realizou adequações de clareza e incluiu conteúdos sugeridos aos materiais. Estes materiais foram reapresentados para avaliação das reestruturações. O segundo *round*, iniciado em 8 de julho de 2021, durou 30 dias e contou com todos os especialistas do *round* anterior.

As características dos participantes foram apresentadas por estatística descritiva. A razão crítica de validade de conteúdo (*Critical Content Validity Ratio* - CVRc) foi utilizada para analisar estatisticamente a validade de conteúdo dos materiais²⁹ e o coeficiente *Kappa* (*K*) calculado para avaliar concordância entre especialistas³⁰ nos dois *rounds*. Foram considerados válidos materiais gráficos e quadrinhos de *storyboards* com CVRc em $p \geq 0,05$ ²⁹ e $K \geq 0,60$ ³⁰. O índice de validade de conteúdo (IVC) foi utilizado para analisar a validade de cada material educativo como um todo³¹. Resultado $>0,8$ foi considerado aceitável³¹.

Produção da versão final de materiais educativos

Confirmada a validade de conteúdo, materiais gráficos instrucionais foram editados, diagramados em versão final e salvos em PDF. Um serviço terceirizado de produção audiovisual e multimídia executou etapas de *sound design*, animação e locução dos vídeos, a partir dos *storyboards* aprovados.

Os materiais foram depositados em página virtual vinculada à FSP/USP (<http://fsp.usp.br/eccco/index.php/ehaps/>), junto à EHAPS.

Quadro 1. Atributos avaliados por especialistas.

Atributo	Descrição	Storyboards	Materiais gráficos instrucionais
Clareza	O conjunto de imagens e textos foi redigido de forma que o conceito esteja compreensível e expresse adequadamente o que se espera informar?	X	X
Pertinência	O conjunto de imagens e textos reflete e transmite os conceitos envolvidos no respectivo assunto do material?	X	X
Abrangência	O assunto do material foi adequadamente coberto pelo conjunto de quadrinhos do <i>storyboard</i> ?	X	

Fonte: Autores (2023).

Resultados

O estudo apresentou tamanho amostral adequado para análise de conteúdo dos materiais educativos. A taxa de resposta para os *rounds* da técnica Delphi foi 100%. As características dos especialistas estão apresentadas na Tabela 1. A maioria era do sexo feminino (n=8; 89%), com média de idade 41 anos (DP=9,6) e níveis variados de escolaridade. O painel contou com

Tabela 1. Características dos especialistas participantes do estudo de validade de conteúdo dos materiais educativos digitais.

Variáveis	Especialistas (n=9)
	Média (DP) [%]
Idade (anos)	41 (9,6)
Sexo	
Feminino	[89%]
Masculino	[11%]
Escolaridade	
Bacharelado incompleto ^a	[11,1%]
<i>Lato sensu</i> - especialização	[33,3%]
<i>Stricto sensu</i> - mestrado	[22,2%]
<i>Stricto sensu</i> - doutorado	[22,2%]
Livre-docência	[11,1%]
Formação profissional ^b	
Nutrição	[77,8%]
Gastronomia/culinária	[33,3%]
Direito	[11,1%]
Economia (incompleto)	[11,1%]
Atuação profissional	
Docente (Universidade pública)	[33,3%]
Docente (Universidade privada)	[22,2%]
Nutricionista em serviços de alimentação	[22,2%]
Desempregado	[11,1%]
Culinarista	[11,1%]
Tempo de experiência profissional (anos)	17,1 (8,8)
Experiência com projetos na APS, Secretarias Municipais ou Ministério da Saúde	
Sim	[33,3%]
Não	[66,6%]
Tempo médio semanal dedicado às práticas culinárias (horas e minutos)	9h36min (4h47min)

^a Participante laico, com aperfeiçoamento em cursos livres de gastronomia e 10 horas semanais dedicadas à culinária;

^b Especialistas possuíam mais de uma formação profissional.

um participante laico formado em cursos livres de gastronomia e dedicação de 10 horas semanais à culinária. Especialistas atuavam como docentes em universidades públicas e privadas, nutricionistas em serviços de alimentação para coletividade e culinárias. O tempo médio de experiência profissional foi 17,1 anos (DP=8,8 anos) e o tempo médio dedicado às práticas culinárias foi 9 horas e 36 minutos semanais (DP=4 horas e 47 minutos semanais).

Os resultados da avaliação de conteúdo dos protótipos de *storyboards* e materiais gráficos nos 2 *rounds* da técnica Delphi estão apresentados nas Tabelas 2 e 3. Versões prototípicas e finais podem ser acessadas pelo link: <https://drive.google.com/drive/folders/1y5Prp7-YqmKoYEoOVpuLYXsJhAFnzSEj?usp=sharing>.

As sugestões dos especialistas no primeiro *round* da técnica Delphi contribuíram para aprimoramento dos produtos. As alterações realizadas estão apontadas no Quadro 2. Os materiais educativos ajustados foram reavaliados, observando-se aumento dos valores de IVC e Coeficiente *Kappa* para todos os produtos propostos, com destaque para os *storyboards* dos vídeos “*Confiança quanto à capacidade culinária*” e “*Seleção, combinação e preparo de alimentos*” e para o material gráfico “*Cozinhar: Menos tempo do que você pensa, mais gostoso do que você imagina*”. Resultados indicam aceitável validade de conteúdo e concordância quase perfeita entre especialistas.

Cada um dos vídeos e materiais gráficos finais, continha aproximadamente 3 minutos e até 2 páginas, respectivamente. Empregou-se linguagem decodificada e ilustrações lúdicas, com personagens representativos da diversidade racial, de gênero e de pessoas com deficiência (PCD), com finalidade de atrair atenção dos profissionais de saúde e beneficiários do SUS e permitir que estes se reconhecessem nas abordagens temáticas. Personagens protagonistas das versões finais dos vídeos são apontados a seguir:

- *Planejamento Criativo*: Mulher migrante nordestina, mulher idosa, menino adolescente;
- *Habilidades Multitarefa*s: Mulher negra, homem pardo, adolescente com deficiência;
- *Confiança quanto à Capacidade culinária*: Mulher e menino negros;
- *Seleção, Combinação e Preparo de Alimentos*: Gestante, homem trans, e mulher migrante nordestina;
- *Habilidades Culinárias Domésticas na APS*: Médico negro; enfermeira branca, nutricionista parda, agente comunitário de saúde negro, usuário (as) da APS negros e brancos.

Tabela 2. Análise de validade de conteúdo dos protótipos de *storyboards* por especialistas, seguindo atributos de clareza e pertinência dos quadrinhos (Q) e abrangência do material.

Round 1 (9 especialistas)															
Storyboard	Planejamento Criativo			Habilidades Multitarefa			Confiança quanto à capacidade culinária			Seleção, combinação e preparo de alimentos			Orientações sobre HCD na APS		
IVC	0,85			0,88			0,88			0,92			0,93		
Abrangência (CVR ^a /K ^b)	1,00 (1,00)			1,00 (1,00)			0,78 (0,56)			0,78 (0,56)			1,00 (1,00)		
Atributos	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K
Q1 ^d	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Q2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q3	0,78	1,00	0,78	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	1,00	0,78
Q4	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,56	1,00	0,61	0,78	1,00	0,78
Q5	0,11	1,00	0,44	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q6	0,78	1,00	0,78	0,33	0,11	-0,06	0,78	1,00	0,78	1,00	0,56	0,61	1,00	1,00	1,00
Q7	0,56	1,00	0,61	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	0,56
Q8	0,78	0,78	0,56	0,78	1,00	0,78	1,00	0,56	0,56	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00
Q9	0,56	0,78	0,39	0,78	1,00	0,78	1,00	0,56	0,56	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00
Q10	0,78	0,78	0,56	1,00	0,56	0,61	1,00	0,78	0,78	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00
Q11	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	0,56
Q12	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	0,78	0,78	0,56	1,00	0,78	0,78
Q13	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	1,00	0,78	0,78	1,00	0,78	0,78	1,00	0,78	0,78
Q14	0,56	0,78	0,39	0,78	0,78	0,56	0,56	0,56	0,22	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q15	1,00	1,00	1,00	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00
Q16	-	-	-	1,00	1,00	1,00	-	-	-	0,78	1,00	0,78	-	-	-
Round 2 (9 especialistas)															
Storyboard	Planejamento Criativo			Aproveitando melhor o tempo com Habilidades Multitarefa ^c			Confiança quanto à capacidade culinária			Seleção, combinação e preparo de alimentos			Orientações sobre HCD na APS		
IVC	0,96			0,99			0,99			1			0,96		
Abrangência (CVR ^a /K ^b)	1,00 (1,00)			1,00 (1,00)			1,00 (1,00)			1,00 (1,00)			1,00 (1,00)		
Atributos	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K
Q1 ^d	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Q2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q3	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q4	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	1,00	0,78
Q5	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78
Q6	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q7	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,56	1,00	0,61
Q8	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q9	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q10	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q11	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q12	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q13	1,00	0,78	0,78	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	0,78	0,78
Q14	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q15	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Q16	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	-	-	-
Q17	-	-	-	-	-	-	0,78	1,00	0,78	1,00	1,00	1,00	-	-	-
Q18	-	-	-	-	-	-	1,00	1,00	1,00	-	-	-	-	-	-

^aCVRc: 9 especialistas = $p = 0,05 = 0,653$, de acordo com Wilson *et al.*²⁹; ^bO coeficiente de Kappa (κ) para concordância entre especialistas foi realizado com auxílio de calculadora disponível em: <http://justusrandolph.net/kappa/>. Valores de Referência estabelecidos por Landis e Koch³⁰, sendo: <0 Ausência de concordância; 0-0,19 Concordância pobre; 0,20-0,39 Concordância leve; 0,40-0,59 Concordância moderada; 0,60-0,79 Concordância substantiva; 0,80-1,00 Concordância quase perfeita; ^cValores considerados aceitáveis >0,8³¹; ^dQuadrinho reservado à vinheta do vídeo, sem conteúdo, e portanto, não avaliado por especialistas; ^eTítulo alterado para melhor abrangência em relação ao conteúdo do *storyboard*, após sugestão de especialistas em Round 1.

Tabela 3. Análise de validade de conteúdo dos protótipos de materiais gráficos instrucionais por especialistas, seguindo atributos de clareza e pertinência.

Round 1 (9 especialistas)															
Material gráfico	Planejamento Criativo			Cozinhar: Menos tempo do que você pensa, mais gostoso do que você imagina			Preparando comida de verdade			Combinando Ervas aromáticas e Especiarias			Misturinhas que dão certo		
	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K
IVC ^c	1,00			0,67			1,00			1,00			1,00		
Atributos ^{a,b}	1,00	1,00	1,00	0,78	0,56	0,41	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Round 2 (9 especialistas)															
Material gráfico	Planejamento Criativo			Cozinhar: Menos tempo do que você pensa, mais gostoso do que você imagina			Preparando comida de verdade			Combinando Ervas aromáticas e Especiarias			Misturinhas que dão certo		
	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K	Clareza (CVR)	Pertinência (CVR)	K
IVC ^c	1,00			1,00			1,00			1,00			1,00		
Atributos ^{a,b}	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00

^aCVRc: 9 especialistas = $p 0,05 = 0,653$, de acordo com Wilson *et al.*²⁸; ^bO coeficiente de Kappa (κ) para concordância entre especialistas foi realizado com auxílio de calculadora disponível em: <http://justusrandolph.net/kappa/>. Valores de Referência estabelecidos por Landis e Koch³⁰, sendo: <0 Ausência de concordância; 0-0,19 Concordância pobre; 0,20-0,39 Concordância leve; 0,40-0,59 Concordância moderada; 0,60-0,79 Concordância substantiva; 0,80-1,00 Concordância quase perfeita; ^cValores considerados aceitáveis >0,8³¹.

Fonte: Autores (2023).

Quadro 2. Principais alterações de conteúdo (texto/imagem) realizadas nos protótipos de materiais educativos digitais após avaliação de especialistas.

Storyboards	Alterações
Planejamento criativo:	<ul style="list-style-type: none"> - Adequações de narração, visando decodificação de linguagem; - Inserção de imagem e narração sobre uso da criatividade para reaproveitamento de sobras e de ingredientes próximos à expiração de data de validade; - Inclusão de imagem e narração para estímulo ao planejamento de cardápio de um dia da semana sem carne; - Inclusão de narração sobre orientação para o adiantamento de etapas de pré-preparo de refeições, como higienização e armazenamento de hortaliças, visando otimização do tempo; - Adequação de orientação quanto ao preparo de caldos caseiros de legumes, utilizando panela de pressão para economizar gás de cozinha; - Adequação de imagens, visando clareza e boas práticas de higiene no armazenamento de alimentos.
Habilidades multitarefas:	<ul style="list-style-type: none"> - Adequação de sequência dos quadros do <i>storyboard</i>, para melhor fluxo de informações; - Adequação de imagem, visando adequado asseio pessoal dos personagens e melhor compreensão das informações apresentadas na narração; - Inserção da figura masculina em mais cenas de habilidades multitarefas, para transmitir a mensagem sobre a importância do compartilhamento de responsabilidades domésticas; - Inclusão de imagem e narração com orientações para facilitar a realização de tarefas concomitantes ao ato de cozinhar (ex. enquanto o arroz cozinha, é possível grelhar a carne e montar a salada); - Exclusão de dicas de preparo de receitas que utilizam o forno convencional, com objetivo de economizar de energia elétrica/gás de cozinha e minimizar o impacto ambiental; - Alteração do título do vídeo para “<i>Aproveitando melhor o tempo na cozinha com as Habilidades Multitarefa</i>”, visando a abrangência dos conteúdos apresentados.

continua

Quadro 2. Principais alterações de conteúdo (texto/imagem) realizadas nos protótipos de materiais educativos digitais após avaliação de especialistas.

Storyboards	Alterações
Confiança quanto à capacidade culinária:	<ul style="list-style-type: none"> - Adequações de narração, visando decodificação de linguagem; - Adequação de sequência dos quadros do <i>storyboard</i>, para melhor fluxo de informações; - Adequação de imagem, para melhor compreensão das informações apresentadas na narração; - Inclusão de orientação de busca por receitas em livros ou <i>websites</i> cujas preparações são testadas antes da divulgação, e as medidas sejam confiáveis, com o objetivo de evitar frustrações, desperdício de ingredientes e tempo; - Inclusão de narração para estimular a participação de crianças no preparo de refeições, com o propósito de desenvolver confiança culinária e como consequência, melhores hábitos alimentares.
Seleção, combinação e preparo de alimentos:	<ul style="list-style-type: none"> - Adequações de narração, visando decodificação de linguagem; - Adequação de sequência dos quadros do <i>storyboard</i>, para melhor fluxo de informações; - Adequação de imagem, para melhor compreensão das informações apresentadas na narração; - Inclusão de imagem e narração sobre o emprego dos sentidos para cozinhar.
Habilidades Culinárias Domésticas na APS:	<ul style="list-style-type: none"> - Adequações de narração visando decodificação de linguagem; - Adequação de imagem, para melhor compreensão das informações apresentadas na narração; - Destaque à inclusão de personagens negros como profissionais de saúde, para transmitir a mensagem de representatividade racial; - Inserção da imagem do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, entre os documentos apresentados no <i>storyboard</i>; - Inclusão de narração para estímulo ao desenvolvimento de habilidades culinárias pelos profissionais de saúde, como estratégia para superação de práticas medicalizantes junto aos sujeitos atendidos.
Materiais gráficos instrucionais	Alterações
Planejamento de Refeições da Semana:	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusão de quadro de orientação e atividade para reaproveitamento de sobras de preparações.
Preparando comida de verdade:	<ul style="list-style-type: none"> - Inclusão de orientações para redução do consumo de gás de cozinha e para o uso de panela de pressão de forma segura no material.
Cozinhar: “Menos tempo do que você pensa, mais gostoso do que você imagina”	<ul style="list-style-type: none"> - Simplificação das orientações para divisão de atividades domésticas e preparo de refeições, visando tornar a atividade mais flexível à dinâmica cotidiana nos lares brasileiros.

Fonte: Autores (2023).

Discussão

Este estudo reportou o desenvolvimento de materiais educativos digitais sobre HCD para profissionais e sujeitos de direito da APS do Município de São Paulo. Os temas dos materiais foram baseados nas dimensões de HCD da EHAPS, recomendações do GAPB e do Marco de EAN. A aplicação de método de consenso rigoroso para quantificar o grau de concordância entre especialistas revelou-se apropriada para averiguar a validade de conteúdo dos materiais.

A opinião de especialistas e métodos empíricos de análise de concordância foram empregados em outros estudos que reportaram o desenvolvimento de materiais educativos na área de

saúde, a exemplo de vídeos sobre necessidades de saúde de pacientes em tratamento quimioterápico, reportada por Grave *et al.*²⁵, e de videoaula sobre ressuscitação cardiopulmonar no adulto em ambiente hospitalar para estudantes e profissionais de saúde, descrito por Alves *et al.*³². Ribeiro e Spadella³³ também desenvolveram material educativo para profissionais da APS sobre alimentação saudável para menores de dois anos, baseado no guia do Ministério da Saúde de 2013. Autores utilizaram técnica de consenso a distância e presencial e calcularam média aritmética das notas atribuídas por especialistas para determinar validade do conteúdo. No entanto, até o momento desta pesquisa não foram encontrados artigos sobre desenvolvimento e validação do conteúdo de

materiais educativos sobre HCD como estratégia para PAAS. Assim, este estudo se destaca por seu rigor metodológico e ineditismo quanto à temática dos materiais produzidos.

O processo de validação de conteúdo foi realizado por profissionais e acadêmicos com ampla experiência culinária. Destaca-se a participação daqueles com experiência profissional e de pesquisa na APS e de um membro laico³⁴, o que possibilitou a construção de materiais que se aproximem da realidade de atuação de profissionais envolvidos com PAAS e que favorecessem o uso de linguagem compreensível para o beneficiário do SUS.

Para além de modificações de clareza das imagens e narrações e alterações de ordem de informações nos materiais gráficos e *storyboards*, especialistas conferiram sugestões para diversificação de personagens nos materiais educativos, como inserção da figura masculina no *storyboard* “*Habilidades multitarefas*”, para transmitir a mensagem sobre importância do compartilhamento de responsabilidades domésticas. Práticas culinárias domésticas são tarefas historicamente invisíveis e predominantemente femininas, de modo que a cozinha se configura como espaço masculino mediante a resignificação do ato de cozinhar como trabalho, ao qual atribui-se valor de mercado³⁵. Segundo dados da PNAD Contínua (2022)³⁶, atividades como preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar louça estão concentradas em 95,7% das mulheres contra 66% dos homens ocupantes do lar. A pesquisa ainda indica que filhos(as) ou enteados(as) apresentam as menores taxas de realização de afazeres domésticos. Estes dados justificam e reforçam a inclusão de um personagem masculino e uma adolescente como protagonistas no vídeo “*Habilidades multitarefas*”.

Adotou-se, ainda, sugestão de inserir personagens representativos da população negra na ocupação de cargo de profissional de saúde, ilustrado no *storyboard* “*Habilidades Culinárias na APS*”, reforçando a mensagem inclusiva dos demais *storyboards*, que já contavam com personagens representativos da diversidade racial, de gênero e PCD. Ao longo do tempo, a mídia tradicional brasileira reproduziu estereótipos da imagem da pessoa negra em funções subalternas, condição de escravidão, situações associadas à criminalidade ou outros signos desqualificadores. É necessário que mídia e sociedade evoluam a ponto de incluir e divulgar pessoas negras em diferentes atividades profissionais e áreas do conhecimento, valorizando a diversidade étnico-

-racial e rompendo com estigmas que incidem sobre esta população³⁷.

Além do estereótipo de pessoas negras, diversos autores endossam a discussão de que as produções brasileiras, especialmente em veículos de massa, propagam normas sociais que reforçam o modelo heteronormativo da sociedade brasileira^{38,39}. A falta de representatividade, discriminação e desigualdade da população negra, LGBTQIA+, mulheres, refugiados e PCD no acesso a direitos é realidade que precisa ser superada e modificada, em atendimento aos princípios fundamentais do Estado Democrático de Direito. As mídias digitais possibilitam novos agenciamentos discursivos nesse sentido⁴⁰, conforme destacam os materiais desta pesquisa.

Especialistas também sugeriram adicionar recomendações para prática culinária com enfoque na sustentabilidade, como planejamento de refeições sem carne em um dia da semana no *storyboard* “*Planejamento Criativo*” e exclusão de orientações que estimulavam uso do forno a gás no *storyboard* sobre habilidades multitarefas. As sugestões também foram aproveitadas para adequar materiais gráficos, resultando na inclusão de atividades para aproveitamento de sobras (material “*Planejamento de Refeições da Semana*”) e de dicas para uso de panela de pressão no material “*Preparando Comida de Verdade*”, que já apresentava orientações para resignificação do uso do micro-ondas como estratégia para economia de tempo no preparo de refeições “do zero”, com menor impacto ambiental. A panela de pressão é um equipamento acessível e amplamente utilizado em diversas regiões brasileiras, especialmente para preparo de feijão, base da alimentação no país.

As orientações apresentadas nestes materiais alinham-se aos achados de Frankowska *et al.*⁴¹. De acordo com os autores, o preparo de carnes é responsável pelas mais altas emissões de gases poluentes entre alimentos que compõem refeições. Sobre métodos e equipamentos culinários, pesquisadores afirmam que assar alimentos no forno é a forma menos sustentável de cozinhar, pois exige alta energia por longo período de tempo. O micro-ondas é o equipamento que oferece menor impacto ambiental, no entanto, o uso não deve ser estimulado para mero aquecimento de alimentos pré-prontos, mas como recurso para abreviar tempo, consumo de gás e energia no cozimento de alimentos, reservando-se o forno a gás/elétrico apenas para finalização. Autores também apontam o cozimento na pressão como técnica sustentável, com melhores resultados se o equipamento for elétrico.

Os ajustes supracitados também objetivaram reduzir impacto ao orçamento familiar, decorrente das crises política e econômica dos últimos anos, que geraram recuo de rendimento da população e esgotamento da capacidade familiar de endividamento. Tais instabilidades foram agudizadas pela pandemia da COVID-19^{42,43}, de modo que o acesso aos alimentos foi prejudicado pelo aumento da inflação no Brasil durante o período, com destaque para acréscimo nos preços do óleo de soja, arroz, batata inglesa, tomate, frutas e carnes⁴⁴. Ademais, reajustes nos preços do gás de botijão afetaram principalmente famílias de baixa renda: muitos brasileiros passaram a utilizar lenha para cozinhar ou reduziram práticas culinárias e a procura por alimentos ultraprocessados se intensificou, como reflexo da insegurança alimentar e social, com implicações futuras ao orçamento público destinado aos cuidados com saúde. Desta forma, um dos principais desafios do período pós-pandemia será estabelecer um sistema de proteção social sólido para mitigar os efeitos da crise⁴³.

Compreende-se, a partir dessas adequações, que o resgate às HCD e do ato de cozinhar como estratégias de PAAS deve ser orquestrado em associação a um quadro maior e complexo que compõe o conceito de Autonomia Culinária, definido por Oliveira⁴⁵: a autora considera a influência das relações interpessoais, ambiente, valores culturais, acesso a oportunidades e garantia de direitos perante a capacidade de pensar, decidir e agir para cozinhar refeições em casa, usando majoritariamente alimentos *in natura* e minimamente processados. Assim, orientações para planejamento de compras de alimentos mais saudáveis ou que estimulem técnicas culinárias que onerem o orçamento familiar representariam ações de pouca ou nenhuma valia em territórios mais vulneráveis, principalmente perante o contexto político, econômico e sanitário.

Os protótipos com conteúdo aprovado resultaram em 5 vídeos temáticos e seus respectivos materiais gráficos, com instruções e atividades para pôr em prática as HCD. Em média, a concentração do espectador permanece adequada para aprendizagem por três a cinco minutos e reduz na proporção em que o vídeo se estende, o que justifica a curta duração dos vídeos produzidos⁴⁶.

De acordo com Santos⁴⁷, o material didático representa a ligação entre palavra e realidade, favorecendo construção do conhecimento. O conteúdo deve ser organizado de modo convincente e útil, relacionando-se, de alguma forma, com a

vida do indivíduo e experiências anteriores, recomendações respeitadas durante idealização dos vídeos e materiais gráficos desta pesquisa.

Vídeos de conteúdo culinário, usualmente veiculados em mídias tradicionais, tendem a limitar a abordagem à demonstração do preparo de receitas, origem de ingredientes, ou informações nutricionais da preparação. O pensamento atual, entretanto, sugere que, em vídeos com propósitos educativos, estas etapas e procedimentos não sejam simplesmente replicados: é necessário elucubrar quais mudanças ambientais devem ser introduzidas para melhor atender as necessidades do público-alvo, a fim de envolvê-lo e motivá-lo totalmente²². Watson⁴⁸ afirma que passamos muito tempo tentando mudar pessoas, quando o que se deve fazer é mudar o ambiente e, a partir de então, pessoas mudarão a si mesmas.

Em consonância com tal afirmação, os materiais educativos produzidos contêm linguagem popular, descomplicada, ilustrações lúdicas, condizentes com a realidade dos sujeitos e apresentam personagens representativos da população-alvo, segundo especialistas. Extrapolam a mera replicação de etapas de preparo de receitas e abrigam aspectos de modificação do ambiente alimentar, com orientações e atividades para estimular o planejamento e organização do tempo no preparo de refeições saudáveis e sustentáveis, perante a rotina moderna e o compartilhamento de responsabilidades. Apresentam, ainda, orientações para superar práticas medicalizantes por profissionais da APS e valorizar saberes populares para o desenvolvimento de HCD nos atendimentos junto à comunidade.

Os materiais gráficos que acompanham os vídeos sobre HCD são ferramentas diferenciais no processo de EPS, pois possibilitam associar teoria à prática, proporcionando aprendizagem significativa: as metodologias ativas propostas podem ser realizadas no ambiente familiar dos profissionais e estendidas aos sujeitos atendidos nas UBS onde atuam. Por meio da prática, o profissional de saúde poderá refletir sobre suas próprias HCD e encontrar caminhos para incluir o preparo de refeições em seu dia a dia, desmistificando o ato de cozinhar como prática utópica em um estilo de vida moderno. A superação de obstáculos relacionados ao ato de cozinhar por este profissional pode lhe conferir subsídios para promover soluções factíveis e condizentes com a realidade dos sujeitos atendidos em prol de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Freire⁴⁹ afirma que quanto mais o homem for capaz de refletir sobre sua realidade, mais condição terá de agir

sobre ela, comprometendo-se em mudá-la, pelo fato de sentir-se inserido, partícipe, produtivo.

Considerando-se que dispositivos digitais, como *smartphones* ou *tablets*, com acesso à internet estão amplamente disponíveis à maioria da população²², profissionais de saúde podem compartilhar os vídeos com os sujeitos atendidos, por aplicativos e redes sociais, tornando o processo de educação acessível, conveniente e flexível⁵⁰. Os vídeos podem, ainda, ser reproduzidos em antessalas de atendimento nas UBS, oportunizando momentos de educação durante a espera pela consulta e ampliando a capilaridade de ações de PAAS junto à comunidade. Estudos anteriores mostraram que a educação em saúde em formato de vídeo em áreas de espera resultou em aumentos significativos no conhecimento em saúde^{51,52}. Cabe refletir que a transmissão dos vídeos nestes locais pode ter como principal audiência as mulheres: dados do perfil sociodemográfico de mais de 17 milhões de usuários da APS com idade superior a 18 anos, divulgados na Pesquisa Nacional de Saúde⁵³, evidenciam que 69,9% eram mulheres, o que pode representar uma limitação quanto ao alcance do material ao público masculino, que precisa reconhecer e assumir seu papel quanto ao compartilhamento de atividades domésticas, o que inclui o ato de cozinhar.

Destaca-se, o potencial uso dos materiais para formação acadêmica em saúde, uma vez que este estudo não somente apresenta referências atualizadas e embasadas em *guidelines* nacionais, como propicia o aprimoramento da assistência em saúde e a reflexão crítica sobre cuidados prestados ao beneficiário do SUS, por meio de recursos tecnológicos que acompanham tendências de comunicação contemporâneas. Alves *et al.*²⁹ evidenciam a necessidade de construir e utilizar novas tecnologias para o ensino profissional e reconhecem a aplicação destes recursos como ferramentas estratégicas para formar competências.

Apesar de empregar metodologia robusta para desenvolvimento e análise da validade de conteúdo dos materiais apresentados, esta pesquisa possui limitações: a representatividade, compreensão e reprodutibilidade dos materiais

por compartilhamento em canais digitais e em salas de espera de UBS não foram testadas junto à população de interesse, tampouco avaliou-se a eficácia dos materiais para desenvolver HCD de profissionais de saúde ou como ferramenta de EAN entre usuários da APS. Recomenda-se, portanto, que estudos futuros sejam conduzidos, visando reportar resultados destas análises.

Conclusão

Os materiais educativos apresentam fortes evidências de validade de conteúdo. Os materiais gráficos possibilitam associar o conteúdo dos vídeos à prática, em contextos condizentes com a realidade dos profissionais e sujeitos de direito. A disponibilização em canais digitais de comunicação exige poucos recursos para disseminação de informações sobre HCD em ações de EPS, bem como em ações de EAN direcionadas aos beneficiários do SUS. Cabe, futuramente, avaliar a representatividade, compreensão, reprodutibilidade e impacto dos materiais em ações de EPS e EAN.

Este estudo reforça a importância de aproximar o profissional de saúde e seu conhecimento técnico da comunidade e seus saberes, visando superar práticas prescritivas e reducionistas, ineficientes para aprendizagem significativa e emancipação dos sujeitos, em direção a escolhas alimentares saudáveis, biodiversas, conscientes e condizentes com tradições. No entanto, a apropriação das habilidades culinárias e o reconhecimento da importância de orientar tais habilidades como estratégia de promoção de saúde é, ainda, incipiente entre gestores da APS, de modo que devem ser sensibilizados sobre a temática nas UBS onde atuam. Recomenda-se, portanto, o desenvolvimento de materiais de comunicação claros, curtos e objetivos, destinados aos gestores de saúde, sobre os achados dessa pesquisa e o uso das ferramentas apresentadas, como contribuição para políticas públicas.

Repositório de dados SciELO Data: <https://doi.org/10.48331/scielodata.NOYGOC>.

Colaboradores

AR Teixeira: concepção, planejamento, análise, interpretação e redação do artigo. JSP Camanho: planejamento, análise e redação do artigo. FS Miguel: análise e redação. HC Mega: planejamento do artigo e revisão crítica do conteúdo. B Slater planejamento do artigo e revisão crítica do conteúdo. Todos os autores aprovaram a versão final encaminhada.

Financiamento

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo - 2019/14348-5.

Referências

1. Teixeira AR, Bicalho D, Slater B, Lima TM. Systematic review of instruments for assessing culinary skills in adults: What is the quality of their psychometric properties? *PLoS One* 2021; 16(8):e0235182.
2. Tiwari A, Aggarwal A, Tang W, Drewnowski A. Cooking at Home: A Strategy to Comply with U.S. Dietary Guidelines at No Extra Cost. *Am J Prev Med* 2017; 52(5):616-624.
3. Mills S, Brown H, Wrieden WL, White M, Adams J. Frequency of eating home cooked meals and potential benefits for diet and health: cross-sectional analysis of a population-based cohort study. *Int J Behav Nutr Phys Act* 2017; 14(1):109.
4. Wolfson J, Leung C, Richardson C. More frequent cooking at home is associated with higher Healthy Eating Index-2015 score. *Public Health Nutr* 2020; 23(13):2384-2394.
5. Mills S, White M, Brown H, Wrieden W, Kwasnicka D, Halligan J, Robalino S, Adams J. Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. *Appetite* 2017; 111:16-34.
6. França CJ, Carvalho VCH. Food and nutrition education strategies in Primary Health Care: a literature review. *Saude Debate* 2017; 41(114):932-948.
7. Menezes MFG, Maldonado LA. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. *Rev HUPE* 2015; 14(3):82-89.
8. Pimentel VRM, Sousa ME, Hamann EM, Mendonça AVM. Alimentação e nutrição na Estratégia Saúde da Família em cinco municípios brasileiros. *Cien Saude Colet* 2014; 19(1):49-58.
9. Jaime PC, Santos LMP. Transição nutricional e a organização do cuidado em alimentação e nutrição na Atenção Básica em saúde. *Divulg Saude Debate* 2014; (51):72-85.
10. Brasil. Ministério da Saúde (MS). Departamento de Atenção Básica. Secretaria de Atenção à Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2ª ed. Brasília: MS; 2014.
11. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas*. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2012.
12. Castro IRR. Challenges and perspectives for the promotion of adequate and healthy food in Brazil. *Cad Saude Publica* 2015; 31(1):7-9.
13. Brasil. Ministério da Saúde (MS). Conselho Nacional de Saúde. *Relatório final da 13ª Conferência Nacional de Saúde: saúde e qualidade de vida: políticas de Estado e desenvolvimento*. Brasília: MS; 2008.
14. Bispo Júnior JP, Moreira DC. Educação permanente e apoio matricial: Formação, vivências e práticas dos profissionais dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família e das equipes apoiadas. *Cad Saude Publica* 2017; 33(9):e00108116.
15. Teixeira AR, Camanho JSP, Miguel FS, Mega HC, Slater B. Instrument for measuring home cooking skills in primary health care. *Rev Saude Publica* 2022; 56:78.

16. Zhu C, Xu X, Zhang W, Chen J, Evans R. How Health Communication via Tik Tok Makes a Difference: A Content Analysis of Tik Tok Accounts Run by Chinese Provincial Health Committees. *Int J Environ Res Public Health* 2019; 17(1):192.
17. We Are Social. Global Digital Report 2019 [Internet]. [cited 2021 nov 28]. Available from: <https://wearesocial.com/global-digital-report-2019>.
18. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *PNAD Contínua TIC 2019: internet chega a 82,7% dos domicílios do país*. Rio de Janeiro: Agência IBGE Notícias; 2021.
19. Silva AN, Santos AMG, Cortez EA, Cordeiro BC. Limites e Possibilidades do Ensino à Distância (EaD) na Educação Permanente em Saúde: revisão integrativa. *Cien Saude Colet* 2015; 20(4):1099-1107.
20. Agostino D, Arnaboldi M. A Measurement Framework for Assessing the Contribution of Social Media to Public Engagement: An empirical analysis on Facebook. *Public Manag Rev* 2016; 18(9):1289-1307.
21. Comiskey D. Construct Online: Using Video and Screencasting to bring the Construction Site into the Classroom. In: *World Conference on Educational Multimedia, Hypermedia and Telecommunications*. Lisboa: Association for the Advancement of Computing in Education; 2011 jun 28. p. 2937-2941.
22. Surgenor D, Hollywood L, Furey S, Lavelle F, McGowan L, Spence M, Raats M, McCloat A, Mooney E, Caraher M, Dean M. The impact of video technology on learning: A cooking skills experiment. *Appetite* 2017; 114:306-312.
23. Falkembach GAM. Concepção e desenvolvimento de material educativo digital. *Renote* 2005; 3(1):1-15.
24. Fleming SE, Reynolds J, Wallace B. Lights... camera... action! a guide for creating a DVD/video. *Nurse Educ* 2009; 34(3):118-121.
25. Grave HP, Santos IMM, Souza SR, Couto LL, Oliveira AS. Health needs related to chemotherapy treatment: construction and validation of educational videos. *Rev Rene* 2021; 22:e61770.
26. Lynn MR. Determination and quantification of content validity. *Nurs Res* 1986; 35(6):382-385.
27. Gilbert GE, Prion S. Making Sense of Methods and Measurement: Lawshe's Content Validity Index. *Clin Simul Nurs* 2016; 12(12):530-531.
28. Boulkedid R, Abdoul H, Loustau M, Sibony O, Alberti C. Using and reporting the Delphi method for selecting healthcare quality indicators: a systematic review. *PLoS One* 2011; 6(6):e20476.
29. Wilson FR, Pan W, Schumsky DA. Recalculation of the Critical Values for Lawshe's Content Validity Ratio. *Meas Eval Couns Dev* 2012; 45(3):197-210.
30. Landis JR, Koch GG. The measurement of observer agreement for categorical data. *Biometrics* 1977; 33(1):159-174.
31. Pedrosa I, Suárez-Álvarez J, García-Cueto E. Content Validity Evidences: Theoretical Advances and Estimation Methods. *Acción Psicol* 2014; 10(2):3-18.
32. Alves MG, Batista DFG, Cordeiro ALPC, Silva MD, Canova JCM, Dalri MCB. Construção e validação de videoaula sobre ressuscitação cardiopulmonar. *Rev Gauch Enferm* 2019; 40:e20190012.
33. Ribeiro ZMT, Sapadella MA. Validação de conteúdo de material educativo sobre alimentação saudável para crianças menores de dois anos. *Rev Paul Pediatr* 2018; 36(2):155-163.
34. Epstein J, Santo RM, Guillemin F. A review of guidelines for cross-cultural adaptation of questionnaires could not bring out a consensus. *J Clin Epidemiol* 2015; 68(4):435-441.
35. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa Nacional de Amostra por Domicílios Contínua: PNAD Contínua: Outras Formas de Trabalho 2022*. Rio de Janeiro: IBGE; 2023.
36. Ferreira JW, Wayne LS. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. *Rev Espacialidades* 2018; 13(1):107-126.
37. Brasil. Ministério Público do Trabalho. Coordenadoria Nacional de Promoção de Igualdade de Oportunidades e Eliminação da Discriminação no Trabalho. *Ações para o enfrentamento ao racismo na mídia*. Brasília: Ministério Público do Trabalho; 2020.
38. Baboni R. Entre experiências e diferenças nas mídias digitais: modos de uso da #seraqueéracismo. *Cad Pagu* 2020; 58:e205814.
39. Beleli I. O imperativo das imagens: construção de afinidades nas mídias digitais. *Cad Pagu* 2015; 44:91-114.
40. Miskolci R. Novas conexões: notas teórico-metodológicas para pesquisas sobre o uso de mídias digitais. *Cronos* 2011; 12(2):9-22.
41. Frankowska A, Rivera XS, Bridle S, Kluczkowski AMRG, Silva JT, Martins CA, Rauber F, Levy RB, Cook J, Reynolds C. Impacts of home cooking methods and appliances on the GHG emissions of food. *Nat Food* 2020; 1(12):787-791.
42. Barbosa R, Prates I. *Efeitos do desemprego, do Auxílio Emergencial e do Programa Emergencial de Preservação do Emprego e da Renda (MP 936) sobre a renda, a pobreza e a desigualdade durante e depois da pandemia* [Internet]. 2020 [acessado 2021 nov 28]. Disponível em: <https://rededesquisasolidaria.org/wp-content/uploads/2021/08/200811-bmt-69-efeito-do-desemprego.pdf>.
43. Proença RPC, Kraemer MVS, Rodrigues VM, Proença LC, Camargo RGM, Domene SMA. Cenário e perspectivas do sistema alimentar brasileiro frente à pandemia de Covid-19. *DEMETERA* 2021; 16:e55953.
44. Galindo E, Teixeira MA, De Araújo M, Motta R, Pessoa M, Mendes L, Rennó L. *Efeitos da pandemia na alimentação e na situação da segurança alimentar no Brasil*. Berlin: Food for Justice: Power, Politics, and Food Inequalities in a Bioeconomy; 2021. [Food for Justice Working Paper Series, No. 4].
45. Oliveira MFB. *Autonomia culinária: desenvolvimento de um novo conceito* [tese]. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro; 2018.
46. Bahia AB, Silva ARL. Modelo de produção de vídeo didático para EaD. *Renote* 2017; 15(1):1-10.
47. Santos AM. *Didática ideal para o programa de pós-graduação em Engenharia e gestão do conhecimento: Especificidades e características andragógicas em análise* [tese]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2008.

48. Watson G. Technology, Professional development: Long-term effects on teacher self efficacy. *JTATE* 2006; 14(1):151-166.
49. Freire P. *Conscientização: teoria e prática da libertação*. São Paulo: Moraes; 1980.
50. Wu XV, Chan YS, Tan KHS, Wang W. A systematic review of online learning programs for nurse preceptors. *Nurse Educ Today* 2018; 60:11-22.
51. Windham ME, Hastings ES, Anding R, Hergenroeder AC, Escobar-Chaves SL, Wiemann CM. "Teens Talk Healthy Weight": The Impact of a Motivational Digital Video Disc on Parental Knowledge of Obesity-Related Diseases in an Adolescent Clinic. *J Acad Nutr Diet* 2014; 114(10):1611-1618.
52. McNab M, Skapetis T. Why video health education messages should be considered for all dental waiting rooms. *PLoS One* 2021; 14(7):e0219506.
53. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa Nacional de Saúde 2019: Atenção Primária à Saúde e Informações Antropométricas: Brasil*. Rio de Janeiro: IBGE; 2020.

Artigo apresentado em 17/02/2023

Aprovado em 03/10/2023

Versão final apresentada em 05/10/2023

Editores-chefes: Maria Cecília de Souza Minayo, Romeu Gomes, Antônio Augusto Moura da Silva