

 Rafaella Guimarães Moraes Camargo¹

 Daniel Henrique Bandoni²

 Semíramis Martins Álvares Domene³

¹ Universidade Federal de São Paulo – Campus Baixada Santista. Instituto de Saúde e Sociedade, Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências da Saúde. Santos, SP, Brasil.

² Universidade Federal de São Paulo – Campus Baixada Santista. Instituto de Saúde e Sociedade, Departamento de Saúde, Clínica e Instituições. Santos, SP, Brasil.

³ Universidade Federal de São Paulo – Campus Baixada Santista. Instituto de Saúde e Sociedade, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva. Santos, SP, Brasil.

Correspondência

Rafaella Guimarães Moraes Camargo

raguimanutri@gmail.com

Este manuscrito é oriundo de dissertação de mestrado intitulada “Validação do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar – IQCAE”, Autora: Rafaella Guimarães Moraes Camargo; Universidade Federal de São Paulo, Campos Baixada Santista, 2016.

Avaliação das propriedades psicométricas do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar – IQCAE

Evaluation of the psychometric properties of the Quality Index for School Food Menus

Resumo

Objetivo: Avaliar as propriedades psicométricas do Indicador de Qualidade para cardápios da Alimentação Escolar (IQCAE). **Métodos:** Estudo metodológico utilizou dados secundários do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar (Brasil) com 2.500 cardápios de 500 municípios brasileiros. Foram avaliados: (1) validade de conteúdo; (2) validade de critério; (3) reprodutibilidade; e (4) a análise de consistência interna. **Resultados:** O estudo de validade de conteúdo verificou que os componentes do IQCAE foram contemplados no consenso sobre alimentação escolar saudável. Para confirmar a validade de critério, não houve diferença entre a avaliação dos especialistas e do IQCAE. A reprodutibilidade foi ratificada por meio da concordância em estudo interexaminadores. O componente *carne e ovos* foi o mais fortemente correlacionado com a pontuação total ($r = 0,74$), seguido de *vegetais, leguminosas e cereais, e tubérculos* ($r = 0,73$; $r = 0,68$; e $r = 0,59$; respectivamente). Quatro dos componentes apresentaram esta correlação inversa: *laticínios* ($r = -0,34$), *horário compatível com a refeição* ($r = -0,12$), *embutidos* ($r = 0,19$) e *doces como sobremesa* ($r = 0,20$). **Conclusão:** Os resultados do estudo mostraram que o IQCAE apresentou propriedades psicométricas suficientes para avaliar e monitorar a qualidade de cardápios da alimentação escolar brasileira.

Palavras-chave: Validação. Indicador de qualidade. Alimentação Escolar.

Abstract

Objective: To assess the psychometric properties of the Quality Index for School Meal Menus [IQCAE – Indicador de Qualidade para Cardápios de Alimentação Escolar]. **Methods:** Methodological study that used secondary data from the Efficient Manager of School Feeding Award (Brazil), with 2,500 menus of 500 Brazilian municipalities. The following was assessed: (1) content validity; (2) criterion validity; (3) reliability; and (4) analysis of internal consistency. **Results:** The study of content validity verified that the IQCAE components were included in the consensus on healthy school meals. To confirm criterion validity, there was no difference between the experts evaluations and those of the IQCAE. Reliability was ratified by an interexaminer agreement study. The component *meat and eggs* was strongly correlated to the total score ($r=0.74$), followed by *vegetables, legumes and cereals, and tubers* ($r=0.73$; $r=0.68$; and $r=0.59$, respectively). Four of the components showed inverse correlation: *dairy products* ($r=-0.34$), *meal time compatible with meal type* ($r=-0.12$), *cured meat and sausages* ($r=-0.19$) and *sweet as dessert* ($r=-0.20$). **Conclusion:** Results showed that the IQCAE had enough psychometric properties to assess and monitor the quality of Brazilian school meal menus.

Keywords: Validity. Quality index. School Feeding.

INTRODUÇÃO

Índices de qualidade da alimentação apoiados em guias alimentares e recomendações nutricionais permitem avaliar a dieta de grupos e indivíduos, a fim de compor ações para prevenir doenças crônicas não transmissíveis e deficiências nutricionais.¹ A utilização destes instrumentos demanda adaptações específicas para cada país, população, local e objetivo.^{2,3}

O Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar - IQCAE foi desenvolvido em 2011⁴ no âmbito do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar (PGEME). Este prêmio, de caráter nacional, oferecido pela organização da sociedade civil de interesse público Ação Fome Zero (OSCIP – AFZ) nos anos de 2004 a 2013 no Brasil, visava colaborar de forma efetiva para que os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE fossem direcionados e gastos em merenda de qualidade para os alunos da educação básica do país, por meio da valorização da gestão dos municípios. Portanto o ICQAE foi concebido para avaliar a categoria “Eficiência Nutricional”.⁵ Domene e Belik⁶ adaptaram o Indicador em 2012, que ficou estruturado com 12 componentes, sendo nove de avaliação diária e três de avaliação semanal.

O IQCAE foi utilizado em estudo de avaliação de programas combinados – Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Aquisição de Alimentos⁶ além de ter sido empregado nas últimas edições do PGEME; trabalhos recentes o aplicaram para avaliar cardápios da alimentação escolar sob diferentes perspectivas: atividade antioxidante de frutas e hortaliças; e qualidade da alimentação escolar a partir da compra de alimentos oriundos da agricultura familiar.^{7,8} Contudo não há estudos sobre as propriedades psicométricas desta ferramenta. O objetivo deste artigo foi avaliar a confiabilidade e a validade do IQCAE.

MÉTODOS

Estudo metodológico utilizou dados secundários do banco de cardápios empregado para a execução do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar, no ano de 2011, com 2.500 cardápios de 500 municípios brasileiros. O desempenho do IQCAE foi mensurado de acordo com análises das propriedades psicométricas do instrumento de acordo com o quadro 1 e conforme proposto por Andrade et al.,³ e Guenther et al.² Foram realizadas análises de validade de conteúdo com consulta a especialistas que atuam como nutricionistas da alimentação escolar⁹; validade de critério de acordo com a percepção de cada especialista sobre a qualidade de cardápios; reprodutibilidade interexaminadores com participantes não especialistas e consistência interna para verificar o quanto cada componente influi na pontuação final do instrumento. Para todas as etapas que envolveram seres humanos foi enviado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido para solicitar anuência participante.

Com exceção da primeira análise, os demais resultados foram obtidos e processados no software estatístico *Statistical Package for Social Sciences 18*, adotando-se o valor crítico de $p < 0,05$.

Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de São Paulo – CAAE nº 42685615.1.0000.5505.

Quadro 1. Estratégias empregadas para avaliar o Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar. Brasil, 2020.

Análises das evidências de validade externa			
Pergunta	Estratégia	Seleção da amostra	Atividade realizada
<p>Validade de conteúdo <i>O conteúdo do IQCAE está alinhado a um referencial teórico?</i></p>	<p>Consenso sobre alimentação saudável no contexto escolar,¹⁰ entre especialistas da área por meio do método Delphi, e os componentes do IQCAE</p>	<p>Especialistas na área de alimentação escolar, selecionados entre autores de artigos científicos e de documentos oficiais.</p>	<p>Comparou-se o resultado do consenso com os componentes IQCAE.</p>
<p>Validade de critério <i>O instrumento atribui pontuação máxima aos cardápios avaliados por especialistas considerados de alta qualidade?</i></p>	<p>Estudo da associação e concordância entre avaliação dos cardápios por especialistas e o resultado da avaliação IQCAE, por meio do coeficiente de correlação linear de Pearson e o coeficiente de correlação Kappa.^{2,3}</p>	<p>Participantes do consenso¹²</p>	<p>Avaliação de 10 cardápios segundo seu conhecimento e classificação em qualidades: alta, intermediária e baixa; nota: 0 a 5.</p>
Análises de evidência de validade interna			
<p>Reprodutibilidade <i>Há concordância nos resultados em repetidas aplicações?</i></p>	<p>Estudo da concordância entre os resultados numéricos produzidos em avaliação interexaminadores e o resultado da avaliação IQCAE, por meio do gráfico de Bland Altman, coeficiente de correlação intraclass, teste t de Student e teste do sinal. Foram realizadas análises de variância em blocos para os resultados entre avaliadores.^{2,3}</p>	<p>Integrantes do grupo de pesquisa.</p>	<p>Avaliação de 10 cardápios com aplicação do IQCAE</p>
<p>Consistência interna <i>Qual é a relação entre os componentes do IQCAE e a pontuação final?</i></p>	<p>Estimativa do coeficiente de correlação linear de Pearson.^{2,3}</p>	-	-

RESULTADOS

Avaliação dos cardápios segundo IQCAE: Foram avaliados 2.500 cardápios diários que geraram 500 cardápios semanais cadastrados no banco de dados (500 escores). A pontuação dos cardápios gerou valores entre 0,28 e 4,4 pontos. Os resultados de validade e reprodutibilidade estão demonstrados no quadro 3.

Validade de Conteúdo: verificou-se que dos 12 componentes do IQCAE, 11 estão contemplados nos temas extraídos do consenso sobre alimentação saudável no contexto escolar (quadro 2).

Quadro 2. Verificação de compatibilidade entre os componentes do Indicador de Qualidade para Cardápios da Alimentação Escolar (IQCAE) e o resultado do consenso entre especialistas sobre alimentação saudável no contexto escolar. Brasil, 2020.

Consenso sobre alimentação saudável	Componentes do IQCAE
Consumir frutas, legumes, verduras, cereais, carnes, leite e seus derivados com regularidade é compatível com uma alimentação saudável.	Cereais e tubérculos
Para o padrão alimentar brasileiro, é importante valorizar o consumo de feijões e outras leguminosas.	Leguminosas
Uma alimentação saudável é composta, em sua maior parte, por alimentos <i>in natura</i> .	Vegetais
	Frutas
Considerando a alimentação escolar, a presença diária de carne ou ovos é adequada.	Carnes e ovos
Consumir frutas, legumes, verduras, cereais, carnes, leite e seus derivados com regularidade é compatível com uma alimentação saudável.	Leites, queijos e iogurtes
Refeições do tipo almoço devem ser servidas entre 10:30h e 14:30h; já os lanches antes das 10:30h e após 14:30h.	Horário compatível com a refeição
A oferta de um doce na substituição de uma refeição é inadequada.	Doce como refeição
A oferta diária de embutidos não é adequada.	Embutidos
Alimentos ricos em açúcar – chocolates, preparações doces ou biscoitos recheados – podem fazer parte de uma alimentação saudável, se o consumo não for frequente e/ou se ocorrer em pequenas quantidades.	Doce como sobremesa
A oferta diária de alimentos formulados não é adequada.	Formulados
-	Outro alimento

Validade de Critério: 20 pesquisadores contribuíram com esta etapa. Foi possível verificar: associação entre as notas dos especialistas e o escore IQCAE ($r=0,63$ a $0,98$); concordância entre as avaliações dos especialistas e o resultado IQCAE para categorias de qualidade dos cardápios ($r=0,56$ e $1,00$). Tanto para notas quanto para categorias os coeficientes de correlação foram moderados a muito fortes, e todos apresentaram-se dentro do intervalo de confiança.

Reprodutibilidade: oito avaliadores contribuíram para esta etapa. A semelhança entre os resultados da aplicação do IQCAE no estudo interavaliadores foi ratificada por meio do coeficiente de correlação intraclasses ($r \geq 0,94$; $p > 0,05$), pelo teste *t* e pelo teste do sinal ($p > 0,05$).

Para verificar a concordância entre os oito avaliadores, empregou-se o modelo de análise de variância em blocos, o coeficiente de correlação intraclasses e foi feito o gráfico de Bland-Altman. O resultado mostrou que não houve diferença entre as notas médias dos avaliadores ($p=0,74$) e que o valor do coeficiente de correlação intraclasses foi de 0,97 (0,93; 0,99). Os resultados apresentados permitem afirmar que há concordância entre as notas dos oito avaliadores.

Consistência interna: Os valores da correlação de Pearson entre os componentes do IQCAE e a pontuação final variaram de fracas a fortes; o componente *carnes e ovos* foi o mais fortemente correlacionado com a pontuação total ($r= 0,74$), seguido de *vegetais*, *leguminosas* e *cereais*, e *tubérculos* ($r= 0,73$; $r= 0,68$; e $r= 0,59$; respectivamente). Quatro dos componentes apresentaram esta correlação inversa; *laticínios* ($r= -0,34$), *horário compatível com a refeição* ($r= -0,12$), *embutidos* ($r= 0,19$) e *doces como sobremesa* ($r= 0,20$).

Quadro 3. Resultados obtidos das análises de confiabilidade e reprodutibilidade. Brasil, 2020.

Análises	Resultados
<i>Validade de conteúdo</i>	A validade de conteúdo mostrou que os marcadores de alimentação saudável e atributos de risco considerados pelos especialistas foram contemplados no IQCAE.
<i>Validade de Critério</i>	A validade de critério mostrou que tanto para notas quanto para categorias o coeficiente de correlação foi de moderado a muito forte e todos apresentaram-se dentro do intervalo de confiança.
<i>Reprodutibilidade</i>	A reprodutibilidade foi confirmada por meio da concordância da avaliação interexaminadores.
<i>Consistência interna</i>	A consistência interna foi apresentada por meio das correlações entre os componentes e a pontuação final, nas quais apenas quatro dos 12 componentes apresentaram correlações fracas.

DISCUSSÃO

No Brasil, desde 1988 está consignado na Constituição Federal o direito à alimentação a todos os estudantes matriculados na educação básica;¹⁰ outro marco da alimentação escolar ocorreu em 2009 com publicação da Lei 11.947 que dispõe sobre este atendimento,¹¹ e ainda os parâmetros legais para elaboração de cardápio.¹² No entanto, pouco se sabe sobre o cumprimento das exigências estabelecidas pela legislação. O órgão fiscalizador do PNAE é o Conselho de Alimentação Escolar que confere a aplicação dos recursos bem como todos os processos envolvidos no funcionamento do programa.¹² No entanto, a inspeção sobre a qualidade do cardápio ainda é precária, tendo em vista os resultados obtidos na avaliação da alimentação escolar brasileira.¹³

O desenvolvimento de ferramentas para avaliar a qualidade da alimentação visa auxiliar, de maneira simples e rápida, as atividades do nutricionista, dos conselheiros da alimentação escolar, de gestores públicos e da população em geral. Há disponível na literatura apenas um instrumento para avaliação de cardápios escolares no Brasil, porém não validado.¹⁴ Ressalta-se, portanto, o ineditismo deste estudo de validação com a combinação de métodos para assegurar a consistência dos resultados obtidos; e ainda, a

natureza do instrumento que, embora gere um escore, é de caráter qualitativo e não demanda cálculo de valores nutricionais. Esta particularidade do instrumento vai ao encontro das diretrizes atuais do Guia Alimentar para a População Brasileira.¹⁵

O IQCAE apresentou confiabilidade e validade estrutural quando utilizado para avaliar a qualidade de cardápios da alimentação escolar brasileira. Os parâmetros psicométricos mostraram pouca variação entre as aplicações repetidas e boa concordância ao comparar a avaliação dos cardápios por especialistas e os resultados obtidos com os escores do IQCAE. A validade de conteúdo foi ratificada, uma vez que foram contempladas as dimensões que emergiram do consenso construído na consulta aos especialistas sobre alimentação saudável no contexto escolar. Outro estudo de mesma natureza e contexto, mas com o propósito de promoção da saúde, também foi avaliado por especialistas na área com o recurso da técnica Delphi.¹⁶ Andrade et al.³ realizaram esta análise por meio da comparação entre os componentes do instrumento e as recomendações do Ministério da Saúde;³ e outros autores, por meio de grupos focais.¹⁷⁻¹⁹

Veiros & Martinelli¹⁴ utilizam como fundamentação teórica o Guia Alimentar para a População Brasileira (2006), as diretrizes da Organização Mundial de Saúde, a Lei n. 11.947/2009, Resolução n. 38/2009, e Portaria Interministerial n. 1.010/2006. Tanto o Guia (2006) quanto a Resolução já sofreram alterações, porém eram vigentes à época.

As autoras dividem o instrumento em alimentos que devem ser controlados (preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar; embutidos ou produtos cárneos industrializados; alimentos industrializados semiprontos ou prontos; enlatados e conservas; alimentos concentrados, em pó ou desidratados; cereais matinais, bolos e biscoitos; alimentos flatulentos e de difícil digestão; bebidas com baixo teor nutricional; preparação com cor similar na mesma refeição; frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos) e alimentos que são recomendados (frutas *in natura*; saladas; vegetais não amiláceos; cereais, pães, massas e vegetais amiláceos; alimentos integrais; carnes e ovos; leguminosas; leite e derivados).

A organização do IQCAE, semelhantemente, inclui componentes marcadores de alimentação saudável (cereais e tubérculos; leguminosas; vegetais; frutas; carnes e ovos; leites, queijos e iogurtes e horário compatível com a refeição) e atributos de risco (doces como refeição; embutidos; doces como sobremesa e formulados), e compreende as principais características para a análise dos cardápios da alimentação escolar, segundo opinião de especialistas.⁹ O IQCAE foi desenvolvido no âmbito do Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar para que fosse possível avaliar os cardápios das prefeituras concorrentes; o componente *outro alimento* foi acrescentado ao instrumento como uma forma de avaliar a importância dada à alimentação escolar pelas prefeituras.

A validade de critério foi sustentada por meio das análises de associação e concordância entre os resultados dos especialistas e escores IQCAE, ou seja, os cardápios considerados como de alta, intermediária e baixa qualidade pelos especialistas corresponderam aos cardápios avaliados alta, intermediária e baixa qualidade segundo categoria gerada por meio do IQCAE. Além disso, as notas dadas arbitrariamente pelos especialistas (0 a 10) também corresponderam aos escores gerados por meio do IQCAE; o que demonstra a capacidade do instrumento de capturar cardápios com qualidades distintas, como também encontraram Guenther et al.²

As correlações entre os componentes e a pontuação final podem indicar quanto cada componente influenciou para a variação do escore total. Os componentes *carnes e ovos*, seguido de *vegetais*, *leguminosas*, *cereais e tubérculos*, apresentaram maior correlação com a pontuação final do instrumento. Estes dados podem sofrer variações de acordo com a amostra de cardápios em estudo; isto sugere que estes componentes tiveram maior frequência. O mesmo vale para os componentes que

apresentaram correlações fracas: estes itens permaneceram no instrumento por serem considerados importantes para compor uma alimentação saudável com as respectivas pontuações.

A qualidade de refeições ou dietas são de complexa mensuração, e não será perfeitamente estudada por quaisquer conjuntos de variáveis escolhidas. A reprodutibilidade ou confiabilidade do IQCAE foi verificada a partir da avaliação interexaminadores, estratégia também adotada em outros estudos de validação.^{17,18} Esta análise indica que a aplicação do instrumento por diferentes avaliadores gerará resultados semelhantes. O gráfico de Bland-Altman, os resultados das análises de correlação intraclases, teste *t* e teste do sinal, analisados em conjunto, demonstra concordância entre os avaliadores.

CONCLUSÃO

Este estudo forneceu evidências para análises internas e externas do IQCAE, como se demonstrou pelo consenso entre especialistas. Cardápios de alta qualidade, segundo o resultado do índice, foram igualmente reconhecidos por pesquisadores em estudo cego como de alta qualidade; as avaliações interexaminadores e o estudos de correlações entre os componentes do instrumento e a pontuação total complementam as estratégias metodológicas com o mesmo propósito.

Diante destes resultados, pode-se afirmar que o IQCAE apresenta boa confiabilidade e validade para ser utilizado como um instrumento de avaliação e de monitoramento da qualidade de cardápios da alimentação escolar brasileira. Sua aplicação pode, desta forma, gerar dados para subsidiar o monitoramento de programas relevantes para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional na Escola.

Os autores disponibilizam por meio de endereço eletrônico a planilha IQCAE desenvolvida no Microsoft Excel. A planilha auxilia na avaliação do cardápio, com a somatória dos componentes por dia e semana. É necessário apenas o preenchimento de presença ou ausência dos componentes do instrumento. Acompanha também o manual de orientação para aplicação do IQCAE.

REFERÊNCIAS

1. Volp ACP. A review on indexes and dietary assessment methods for determining the quality of diets. *Rev Bras Promoç Saúde*, Fortaleza. 2011;24(4):404-41.
2. Guenther PM, Kirkpatrick SI, Reedy J, Krebs-Smith SM, Buckman DW, Dodd KW *et al*. The Healthy Eating Index-2010 Is a Valid and Reliable Measure of Diet Quality According to the 2010 Dietary Guidelines for Americans. *J. Nutr.* 2014;(144):399-407. DOI: 10.3945 / jn.113.183079
3. Andrade SC, Previdelli AN, Marchioni DML, Fisberg RM. Avaliação da confiabilidade e validade do Índice de Qualidade da Dieta Revisado. *Rev Saúde Pública.* 2013;47(4):675-83. DOI: 10.1590/S0034-8910.2013047004267
4. Domene SMA, Chaim NA, Turpin ME, Menezes F. A alimentação na Escola: uma avaliação qualitativa. Em: *Desnutrição, pobreza e sofrimento psíquico*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo: EDUSP, 2011.
5. Weis B, Chaim NA, Belik V. Manual de gestão eficiente da merenda escolar. Apoio Fome Zero — Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar. São Paulo. 2ª edição. 2005.
6. Domene SMA, Belik V. Experiências de programas combinados de alimentação escolar e desenvolvimento local em São Paulo. *Agroalimentaria*, São Paulo. 2012;18(34):57-72.
7. Gonçalves HVB, Cunh, DT da, Stedefeld, E, Ross, VV de. Family farming products on menus in school feeding: a partnership for promoting healthy eating. *Ciência Rural*. 2015;45(12):2267-2273. <https://doi.org/10.1590/0103-8478cr20150214>

8. Amorim ALB. Influência da agricultura familiar na aquisição de alimentos e Qualidade do cardápio da alimentação escolar de municípios do estado de São Paulo; 2015. [Dissertação de Mestrado em Interdisciplinar em Ciências da Saúde - Universidade Federal de São Paulo campus Baixada Santista].
9. Camargo RGM, Caivano S, Bandoni DH, Domene SMA. Healthy eating at school: consensus among experts. *Rev. Nutr., Campinas*. 2016;29(6):805-815. <https://doi.org/10.1590/1678-98652016000600006>
10. Brasil. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal; 1988.
11. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da Educação Básica. Brasília, Presidência da República; 2009.
12. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 6 de 08 de maio de 2020. Brasília: FNDE/MEC; 2020.
13. Camargo RGM, Caivano S, Domene SMA. Qualitative evaluation of school meal menus offered in Brazilian municipalities. *Cien Saude Colet [periódico na internet]* (2019). Está disponível em: <http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/artigos/qualitative-evaluation-of-school-meal-menus-offered-in-brazilian-municipalities/17298?id=17298>
14. Veiros MB, Martinelli SS. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio escolar: AQPC Escola. *Nutrição em Pauta*. 2012;20(114):3-12.
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília. 2014
16. Pinto RO, Pattussi MP, Fontoura LP, Poletto S, Grapiglia VL, Balbinot AD *et al*. Validação de instrumento desenvolvido para avaliação da promoção de saúde na escola. *Rev Saúde Pública*. 2016;50:2. <https://doi.org/10.1590/S01518-8787.2016050005855>.
17. Pereira LSM, Marra TA, Faria CDC, Pereira DS, Martins MAA, Dias JMD *et al*. Adaptação transcultural e análise da confiabilidade do *Southampton Assessment of Mobility* para avaliar a mobilidade de idosos brasileiros com demência. *Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro*. 2006;22(10):2085-2095. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2006001000014>.
18. Perroca MG, Gaidzinski RR. Assessing the interrater reliability of an instrument for classifying patients – kappa quotient. *Rev Esc Enferm USP*. 2003;37(1):72-80. <https://doi.org/10.1590/S0080-62342003000100009> .
19. Viapiana VF. Bem-Estar Subjetivo infantil: avaliação por meio do Desenho da Figura Humana. *Avaliação Psicológica*. 2016;15(1):49-59.

Colaboradores

Camargo RGM e Domene SMA participaram da concepção do projeto, análise e interpretação dos dados, redação do artigo e revisão crítica do conteúdo e aprovação final da versão a ser publicada. Bandoni DH participou da revisão crítica do conteúdo e aprovação final da versão a ser publicada.

Conflito de Interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 02 de agosto de 2019

Aceito: 19 de agosto de 2020