

 Aida Couto Dinucci Bezerra¹

 Semiramis Martins  lvares Domene²

¹ Universidade Federal de Mato Grosso^{ROR}, Faculdade de Nutri o. Departamento de Alimentos e Nutri o. Cuiabá, MT, Brasil.

² Universidade Federal de São Paulo^{ROR}, Departamento de Políticas Públicas e Saúde Coletiva. Santos, SP, Brasil.

Correspondência

Aida Couto Dinucci Bezerra
aida.bezerra@ufmt.br

Editoras Convidadas

 Lilia Zago

 Aline Rissatto Teixeira

 Isabelle Santana

 Betzabeth Slater Villar

Ensino de habilidades culinárias em cursos de Nutri o: analisando as percep es de especialistas

Teaching culinary skills in Nutrition courses: analyzing the perceptions of experts

Resumo

O estudo tem como objetivo construir um consenso entre especialistas sobre o ensino de habilidades culinárias – HC nos cursos de gradua o em nutri o no Brasil. O estudo transversal utilizando a técnica Delphi e análise quantitativa e qualitativa foi baseado nas percep es de professores de Técnica Dietética, oriundos de 47 universidades públicas do Brasil. Um questionário semiestruturado, com 24 itens e expressões livres das percep es dos participantes sobre o ensino de habilidades culinárias, foi aplicado em duas rodadas. O consenso foi alcançado quando o item atendeu a três dos quatro critérios: 1. Pelo menos 51% dos entrevistados pontuaram de 3 a 4 pontos; 2. Resultados médios entre 3,00 e 4,00 pontos; 3. Desvio padrão <1,5; 4. Intervalo interquartil $\leq 1,0$. A análise da percep o dos especialistas permitiu a identifica o de itens facilitadores para o ensino de HC, tais como: gostar de cozinhar; familiaridade com o preparo de alimentos; participa o em momentos de transmissão intergeracional; apoio técnico nas aulas práticas; As principais barreiras são: aversão a alguns produtos alimentícios; tempo restrito para prepara o; compra de alimentos com melhores custos/benefícios; ausência de pensamento crítico e reflexivo; e ausência de suporte técnico para aquisi o de alimentos. Houve consenso sobre a influência do ambiente e dos sistemas alimentares; o tamanho e o leiaute dos laboratórios; disponibilidade de equipamentos básicos para as aulas práticas; e método pedagógico no ensino de habilidades culinárias. Emergiram como consenso duas categorias temáticas: habilidades culinárias como ferramenta para a sustentabilidade e autonomia individual e coletiva em saúde; e a influência da infraestrutura e dos protocolos pedagógicos no ensino de habilidades culinárias. Esses resultados podem contribuir para a organiza o curricular dos cursos de gradua o.

Palavras-chave: Educa o. Currículo. Culinária. Técnica Dietética. Infraestrutura.

Abstract

The study aims to build a consensus among experts on the teaching of culinary skills – CS, in undergraduate nutrition courses in Brazil. A cross-sectional study using the Delphi technique and quantitative and qualitative analysis was based on the perceptions of full-time professors of Culinary Nutrition from 47 public universities in Brazil. A semi-structured questionnaire, with 24 items and freely expressions of participants perceptions on the teaching of cooking skills, were administered in two rounds. Consensus was achieved when the item met three of four criteria: 1. At least 51% of respondents scored 3 - 4 points; 2. Mean results between 3.00 and 4.00 points;

3. A standard deviation <1.5 ; 4. An interquartile range ≤ 1.0 . The analysis of expert's perception allowed the identification of facilitator items for teaching CS, such as: liking to cook; familiarity with food preparation; participation in moments of intergenerational transmission; technical support in practical classes. The main barriers are: aversion to some foods; restricted time for preparation; purchase of food with better costs/benefits; absence of critical and reflective thinking; and absence of technical support for food purchase. There was consensus on the influence of environment and food systems; the size and layout of laboratories; availability of basic equipment for practical classes; and the pedagogical methodology in teaching cooking skills. Two thematic categories emerged as consensus: culinary skills as a tool for sustainability and individual or collective autonomy in health; and the influence of infrastructure and pedagogical protocols in the teaching of cooking skills. These results can contribute toward the curriculum organization of undergraduate courses.

Keywords: Education. Curriculum. Cooking. Dietary Technique. Infrastructure.



INTRODUÇÃO

As mudanças geradas pelas quatro revoluções industriais vêm alterando o estilo de vida da população mundial, o que inclui a redução do tempo dedicado ao preparo e consumo das refeições.^{1,2}

No Brasil, as Pesquisas de Orçamentos Familiares³⁻⁵ realizadas em 2002-2003, 2008-2009 e 2017-2018 indicam que:

[...] alimentos in natura ou minimamente processados e ingredientes culinários processados estão sendo substituídos por alimentos processados e, principalmente, por alimentos ultraprocessados [...] entre a POF de 2002-2003 e a de 2017-2018, a quantidade média anual per capita de arroz adquirida nos domicílios brasileiros caiu 37%, variando de 31,58 kg para 19,76 kg no período. As aquisições médias per capita de feijão, por sua vez, caíram 52% no mesmo período, variando de 12,39 kg em 2002-2003 para 5,91kg na POF 2017-2018.³⁻⁵

Além disso, alimentos processados e ultraprocessados aumentaram sua contribuição em relação ao total de calorias consumidas pelas famílias, em proporção direta ao aumento da renda.

No caso dos alimentos processados, o aumento foi de 8,4% no primeiro quintil de renda para 11,1% no último, e no caso dos alimentos ultraprocessados, de 12,5% para 24,7%. Entre os produtos que apresentaram aumento nas quantidades médias per capita adquiridas entre os períodos em que as POFs foram realizadas, destacam-se os alimentos preparados e as misturas industriais (na ordem de 56% de aumento) e 17% para as bebidas não alcoólicas, geralmente adoçadas.³⁻⁵

Ao longo de décadas, o modo de produção capitalista de alimentos, associado tanto à praticidade de consumo de produtos alimentícios oriundos das indústrias e das redes de comercialização de refeições do tipo *delivery* quanto às estratégias publicitárias, têm levado o consumo humano de alimentos ao desequilíbrio nutricional⁶⁻⁸

Ao analisar a estabilidade das mudanças nos hábitos alimentares, que requerem condições externas que facilitem motivações internas, um estudo brasileiro destacou a inabilidade culinária, associada à pouca qualificação sobre a dietética, como fatores complicadores para o preparo de refeições; que assim, contribuem para uma menor ingestão de alimentos *in natura* e um aumento na frequência de alimentos prontos para consumo.⁹

Estudos anteriores^{1,10-12} mostraram a necessidade de compreender como os nutricionistas RDN, sigla para *Registered Dietitian Nutritionist* percebem o ato de cozinhar; neste contexto, o ensino de habilidades culinárias é relevante para a competência dietética.

Uma revisão de escopo¹³ sobre a influência do ensino da educação alimentar e nutricional, incluindo habilidades culinárias (HC) sobre o comportamento de saúde dos indivíduos, confirmou que os nutricionistas têm mais conhecimento teórico sobre saúde relacionada à nutrição do que outros profissionais e são mais qualificados para ensinar HC. No entanto, apontou que esses profissionais têm menos experiência prática para garantir que o ensino de HC se traduza em mudanças comportamentais efetivas quando comparados aos gastrônomos. Os autores concluíram que a transmissão de conhecimento teórico não é suficiente para o ensino de HC; os alunos devem estar envolvidos em atividades práticas com alimentos, planejamento de cardápios e preparação culinária.

O objetivo deste estudo foi construir um consenso sobre o ensino de HC como parte da competência profissional de um agir transformador na formação do nutricionista no Brasil. Para tanto, foram identificados os elementos facilitadores e as barreiras do ensino de HC em cursos de graduação e avaliadas as diversas categorias temáticas emergentes das percepções de professores de universidades públicas.

A análise dos resultados do estudo de consenso sobre o ensino de HC entre especialistas da área visa estimular discussões e debates, revelando questões que podem orientar o aprimoramento curricular dos cursos de graduação em Nutrição.

MÉTODO

Painel de especialistas

Trata-se de um estudo transversal com amostra não aleatória composta por docentes de Técnica Dietética (TD) ou de Unidades Curriculares Equivalentes (UCE), de universidades públicas do Brasil.

Os cursos de graduação em Nutrição ativos foram identificados por meio do sistema e-MEC^a. Os critérios de inclusão foram: cursos com início até 2015, para que houvesse pelo menos uma turma de alunos formados, e que não tivessem pendências registradas no sistema e-MEC. Os critérios de exclusão foram: ser professor substituto ou o curso ser oferecido na modalidade ensino a distância (não presencial).

Técnica Delphi

A técnica Delphi é uma ferramenta apropriada para o estudo de percepções, pois permite sistematizar dados e identificar resultados convergentes ou divergentes de perspectivas opostas. O objetivo é associar percepções a uma previsão (Delphi convencional), construir consenso (Delphi normativo) ou identificar opiniões divergentes que possam criar alternativas e melhorar políticas (Delphi de políticas).^{14,15}

Após um histórico de múltiplas aplicações, a técnica Delphi é atualmente adotada em mais de 20 campos do conhecimento, como Ciências Sociais, Saúde Pública, Gestão e Educação. Assim, a utilização dessa estratégia de investigação em estudos educacionais nacionais e internacionais indica que ela pode contribuir para a elaboração e reforma de currículos, definição de competências, construção e aprimoramento de cursos e percepções de profissionais.¹⁴⁻²²

Este é um estudo transversal, com foco na percepção do professor, coletada por meio do emprego da técnica Delphi¹⁴⁻²² e uma escala Likert de quatro pontos^{23,24} (concordo totalmente, concordo, discordo e discordo totalmente). Os especialistas da área responderam a um questionário semiestruturado com 24 itens positivos e negativos alternados aleatoriamente, assertivas *probe*, uma questão de múltipla escolha e duas questões abertas. Houve pontos em que os entrevistados expressaram livremente suas percepções. A administração do questionário foi concluída em duas rodadas.^{14,22-25} O questionário foi hospedado na plataforma Google Forms e os participantes foram contatados por e-mail.

Análise estatística e definição de consenso

Os dados quantitativos foram processados no programa estatístico R Core Team,²⁶ e a normalidade da distribuição dos dados foi previamente testada usando o gráfico QQ plot (*Quantile-Quantile Plots*) e o teste de normalidade de Shapiro-Wilk.

O consenso foi construído considerando itens que atenderam a pelo menos três dos quatro critérios a seguir:^{14-16,18,20,22}

- pelo menos 51% dos entrevistados atribuíram uma pontuação de 3 a 4,

^a e-MEC - Sistema de dados do Ministério da Educação do Brasil



- pontuação média final $\geq 3,00$,
- desvio padrão $< 1,5$, e
- intervalo interquartil $\leq 1,0$.

A escala foi pré-testada por três pesquisadores de universidades privadas com *expertise* matemática, para realizar a análise da fraseologia e clareza.²⁷ A consistência interna do questionário foi verificada por meio do α de Cronbach, considerando o valor $> 0,70$ como um nível satisfatório.²⁸

O método *split-half* foi adotado para estimar a confiabilidade, sendo calculado o coeficiente de Spearman-Brown, considerando a pontuação total de cada indivíduo na primeira metade do teste e a pontuação total na segunda metade do teste. Um $r \geq 0,80$ foi considerado um nível satisfatório.^{24,28-31}

Análise qualitativa

Considerando as HCs como um fenômeno complexo e interdisciplinar, uma vez que recebe contribuições de diferentes disciplinas do conhecimento além da ciência da Nutrição, e ainda que as percepções são difíceis de quantificar, dada a carga simbólica que carregam, utilizou-se uma abordagem qualitativa interpretativa/compreensiva associada à técnica de análise temática — presente na metodologia de análise de conteúdo. A análise temática utilizou as respostas às questões abertas (unidades de contexto) de forma integrada aos resultados quantitativos (unidades de registro) obtidos nas questões fechadas. A hermenêutica foi utilizada com a interpretação dos significados a partir da compreensão da linguagem em seu contexto no tempo e no espaço: uma inferência, oscilando entre o rigor da objetividade e a fecundidade da subjetividade, foi adotada como tentativa de interpretação. A análise temática foi composta por uma pré-análise por leitura “flutuante”, seguida da leitura recorrente das transcrições das entrevistas, e finalizada com a interpretação dos significados extraídos em cada categoria.³²

Definições relacionadas a habilidades culinárias

Uma perspectiva antropológica⁷⁻⁸ foi usada como definição de culinária (substantivo e adjetivo); assim, a culinária foi entendida a partir de um sistema alimentar cultural que considera *a priori* o entrelaçamento da natureza e da cultura.

Culinária vem do latim *culinarius*, derivado da palavra latina *culina*, que significa cozinha. É a arte de cozinhar no sentido mais amplo. É um conjunto de práticas que envolvem a técnica de manipulação de alimentos para fins nutricionais. A definição de cozinhar foi usada como verbo, no sentido do ato de cozinhar.

ASPECTOS ÉTICOS

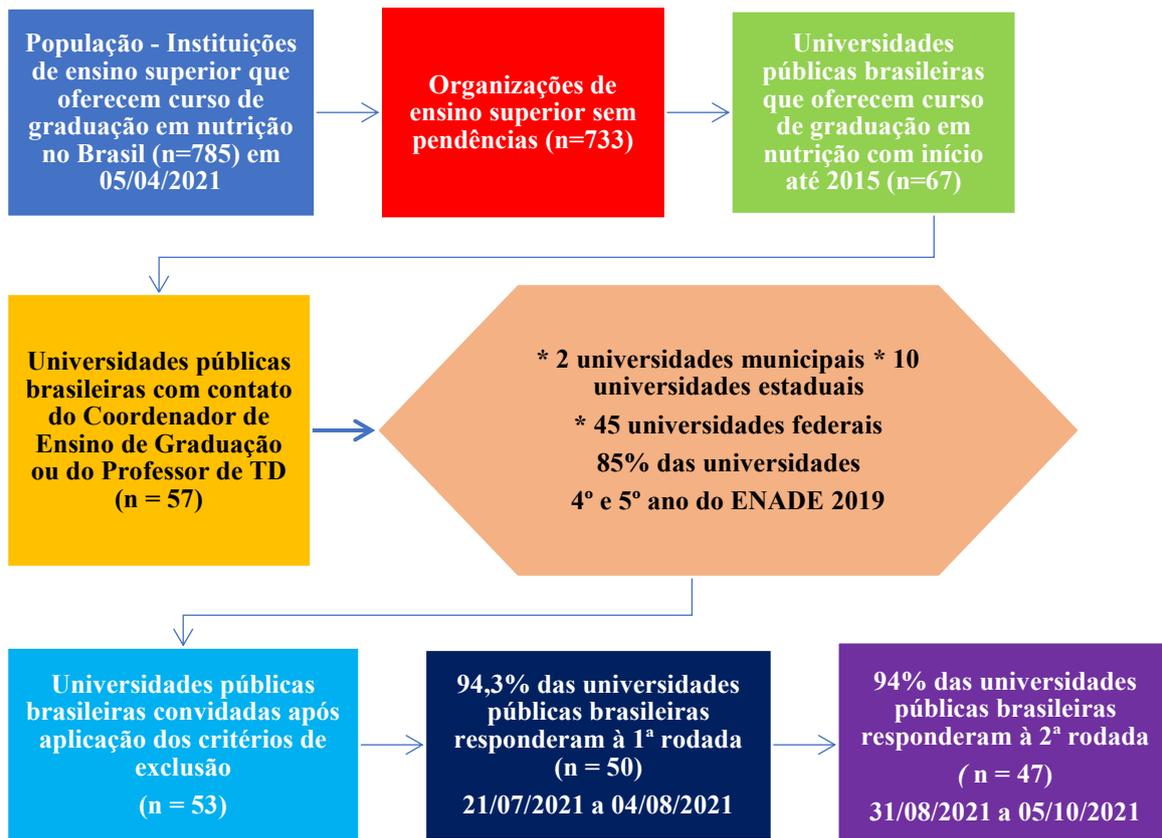
Este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de São Paulo, sobo número CAAE43290721.00000.55.05 .

RESULTADOS

O instrumento de coleta de dados apresentou boa consistência interna ($\alpha = 0,73$ e $0,72$), e os coeficientes de confiabilidade foram de $0,81$ e $0,86$ na primeira e segunda rodadas, respectivamente.

O levantamento dos cursos de graduação no Brasil foi realizado conforme a Figura 1.

Figura 1. Fluxograma do processo de recrutamento adotado no estudo transversal para construção de consenso sobre o ensino de habilidades culinárias com 47 universidades públicas brasileiras; abril-outubro de 2021.



Fonte: Elaborado pelas autoras.

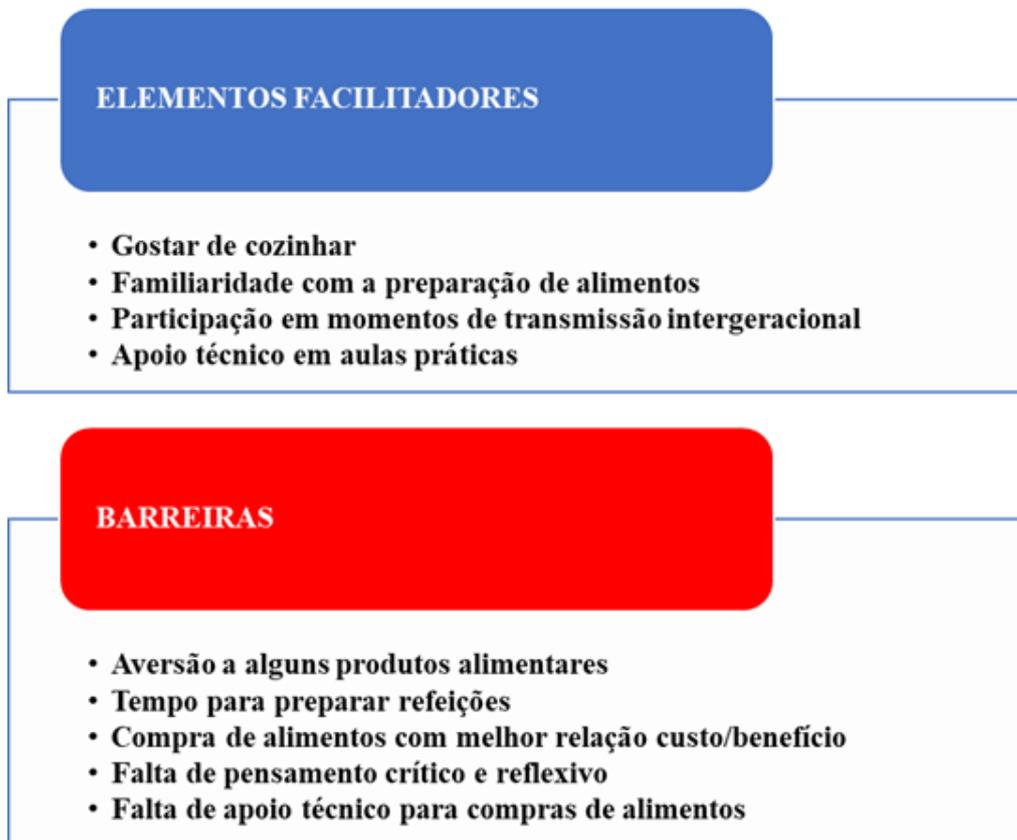
Na primeira rodada, a amostra foi caracterizada por 50 respondentes (94,3% do universo) e por 86% de docentes de TD formados em Nutrição há pelo menos 10 anos. O tempo médio de docência dos respondentes foi de 14 anos (DP = 8,33). A média de alunos na unidade curricular foi de 37 (mínimo de 15 e máximo de 88). Em média, as turmas de aula prática têm 20 alunos, variando de um mínimo de 8 a 40 alunos por turma.

Na segunda rodada, os participantes receberam os resultados consolidados obtidos na primeira etapa; assim, cada um pôde rever ou manter sua percepção considerando o resultado coletivo e justificar sua resposta em um espaço para registro de texto. Um arcabouço teórico na segunda rodada, principalmente para auxiliar o respondente, seguiu o item que não resultou em consenso na primeira rodada.

A análise da percepção dos entrevistados permitiu identificar os elementos facilitadores e as barreiras ao ensino de habilidades culinárias, conforme se demonstra na Figura 2.

A análise de consenso incluiu a divisão das respostas quantitativas sobre o ensino de HC em três categorias temáticas: “Conhecimento e experiências anteriores do aluno relacionadas às habilidades culinárias” (Categoria 1, com seis itens); “Aspectos processuais relacionados ao ensino de habilidades culinárias”; e “Projeto político pedagógico e infraestrutura de ensino” (Categorias 2 e 3, com nove itens cada). Os resultados são apresentados nas Tabelas 1, 2 e 3.

Figura 2. Elementos facilitadores e barreiras ao ensino de habilidades culinárias em cursos de graduação em nutrição com base na percepção de docentes de 47 universidades públicas do Brasil; abril–outubro de 2021.



Fonte: Elaborado pelas autoras

Tabela 1. Consenso sobre o ensino de habilidades culinárias em cursos de graduação em Nutrição com base na percepção de docentes em universidades públicas do Brasil; abril-outubro de 2021.

ASSERTIVAS	Média		Desvio padrão		IQR		Frequência de score 3 a 4 (%)	
	1 ^a	2 ^a	1 ^a	2 ^a	1 ^a	2 ^a	1 ^a	2 ^a
	rodada	rodada						
<i>Categoria Temática 1: Conhecimento e experiência prévia do aluno</i>								
1) Gostar de cozinhar é um facilitador para o domínio das habilidades culinárias.	3,46	3,51	0,50	0,55	1	1	100,0	97,9
2) Estar familiarizado com o preparo de alimentos em casa é um facilitador para dominar as habilidades culinárias.	3,38	3,60	0,53	0,50	1	1	98,0	100
3) A aversão a alguns alimentos é uma barreira à participação em uma atividade prática com esse alimento.	2,40*	2,60*	0,64	0,71	1	1	44,0*	63,8
4) A falta de conhecimento prévio dos alunos sobre alimentos não influencia o ensino de habilidades culinárias.	3.12	2,30*	0,66	0,83	0,75	1	88,0	27,7*
5) A transmissão intergeracional da pré-preparação e preparação dos alimentos é um facilitador para o ensino de habilidades culinárias.	3.18	3.30	0,52	0,51	0	1	94,0	97,9
6) A falta de pensamento crítico e reflexivo no aluno dificulta o ensino de habilidades culinárias.	3.16	3.30	0,62	0,51	0,75	1	92,0	97,9

IQR = Q3-Q1: Intervalo interquartil = quartil 3 – quartil 1; *não atendeu aos critérios. n = 52 e n = 47 na primeira e segunda rodadas, respectivamente.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Tabela 2. Consenso sobre o ensino de habilidades culinárias em cursos de graduação em Nutrição com base na percepção de docentes em universidades públicas do Brasil; abril-outubro de 2021.

ASSERTIVAS	Média		Desvio padrão		IQR		Frequência de score 3 a 4 (%)	
	1 ^a rodada	2 ^a rodad	1 ^a rodada	2 ^a rodada	1 ^a rodada	2 ^a rodada	1 ^a rodada	2 ^a rodada
<i>Categoria Temática 2: Aspectos processuais relacionados ao ensino de habilidades culinárias</i>								
1) Ambientes e sistemas alimentares influenciam o aprendizado de habilidades culinárias.	3,58	3,57	0,5	0,54	1	1	100,0	97,9
2) Esta unidade curricular é responsável por ajudar os alunos que estudam Nutrição a adquirir autonomia nas habilidades culinárias.	2,90*	2,85*	0,68	0,59	0	0,5	76,0	74,5
3) Esta é a unidade curricular responsável por ajudar os alunos que estudam Nutrição a desenvolver a criatividade nas habilidades culinárias.	3.10	3.21	0,71	0,62	1	1	84,0	89,4
4) Ensinar habilidades culinárias requer uso eficiente do tempo para preparar refeições.	3.18	3.23	0,44	0,48	0	0,5	98,0	97,9
5) Ensinar habilidades culinárias requer aprender a comprar alimentos com ótima relação custo/benefício.	3.28	3.43	0,57	0,50	1	1	94,0	100
6) Ensinar habilidades culinárias exige que o aluno aprenda a ajustar a quantidade de ingredientes nas receitas.	3.26	3.40	0,53	0,50	1	1	96,0	100
7) Ensinar habilidades culinárias não exige que os alunos aprendam a valorizar a biodiversidade alimentar ao cozinhar.	3,42	2,64*	0,54	0,79	1	1	98,0	48,9*
8) O ensino de habilidades culinárias exige que o aluno aprenda a reutilizar sobras de	3,00	3.04	0,70	0,46	0	0	80,0	91,5
9) Ensinar habilidades culinárias exige que o aluno aprenda a cozinhar sem utilizar alimentos ultraprocessados.	2,68*	2,87*	0,68	0,61	1	0,5	64,0	74,5

IQR = Q3-Q1: Intervalo interquartil = quartil 3 – quartil 1; *não atendeu aos critérios n = 52 e n = 47 na primeira e segunda rodadas, respectivamente.

Fonte: Elaborado pelos autores.

Tabela 3. Consenso sobre o ensino de habilidades culinárias em cursos de graduação em Nutrição com base na percepção de docentes em universidades públicas do Brasil; abril-outubro de 2021.

Unid	Significar		Desvio padrão		IQR		Frequência de pontuação 3 a 4 (%)	
	1 ^a rodada	2 ^a rodada	1 ^a rodada	2 ^a rodada	1 ^a rodada	2 ^a rodada	1 ^a rodada	2 ^a rodada
<i>Categoria Temática 3: Projeto político pedagógico e infraestrutura de ensino</i>								
1) O tamanho do laboratório da unidade curricular não afeta o ensino de técnicas de culinária.	3,04	3,04	0,97	0,93	1	2,00*	76,0	68,1
2) O <i>layout</i> do laboratório não afeta o ensino de habilidades culinárias.	3,30	3,06	0,76	0,84	1	1	86,0	76,6
3) A falta de equipamentos no laboratório da unidade curricular não influencia o ensino das competências culinárias.	3,40	2,79*	0,61	0,93	1	1	94,0	66,0
4) O apoio técnico é essencial para o ensino de habilidades culinárias em aulas práticas.	3,46	3,57	0,61	0,50	1	1	94,0	100,0
5) A unidade curricular permite que os professores considerem a indissociabilidade da interface ensino-pesquisa-extensão no ensino de técnicas culinárias.	3,22	3,40	0,55	0,58	1	1	94,0	95,7
6) A falta de suporte técnico para compras de alimentos é uma barreira para o ensino de habilidades culinárias em aulas práticas.	3,24	3,47	0,80	0,55	1	1	82,0	97,9
7) O ensino de habilidades culinárias requer o uso de metodologias ativas para atingir a competência de ação transformadora.	3,30	3,30	0,61	0,51	1	1	92,0	97,9
8) A falta de recursos financeiros para aquisição de alimentos compromete o ensino de técnicas culinárias nas aulas práticas.	3,34	3,62	0,75	0,53	1	1	92,0	97,9
9) O domínio de habilidades culinárias por professores de Nutrição culinária não é essencial para o ensino.	3,40	2,74*	0,70	0,82	1	1	92,0	55,3

IQR = Q3-Q1: Intervalo interquartil = quartil 3 – quartil 1; n = 52 e n = 47 na primeira e segunda rodadas, respectivamente *não atendeu aos critérios.

Fonte: Elaborado pelos autores.



Dois itens não atenderam aos critérios para serem incluídos no consenso: “A falta de conhecimento prévio dos alunos sobre alimentos não influencia o ensino de HC” e “O ensino de HC não exige que o aluno aprenda a valorizar a biodiversidade alimentar ao cozinhar”.

Os vários temas de análise que surgiram das percepções dos participantes foram organizados conforme se demonstra na discussão.

DISCUSSÃO

As instituições públicas de ensino superior são constantemente desafiadas a oferecer processos de formação que promovam engajamento e bem-estar social em sociedades que se transformam rapidamente; por outro lado, enfrentam restrições nas políticas de financiamento das atividades acadêmicas, especialmente pela dependência do estado.³³

Evidências científicas que demonstrem o fortalecimento da autonomia dos estudantes no processo de ensino-aprendizagem, e o acesso a dados e informações por meio da internet, exigem o uso de metodologias ativas e abordagens conceituais que construam relações colaborativas, que reafirmem práticas acadêmicas para a cidadania democrática. Portanto, é necessário reconhecer a universidade como um lugar de formação de sujeitos que preconizam a participação ativa na sociedade e o exercício da cidadania.³⁴ Assim, é fundamental a inclusão de abordagens educacionais teórico-práticas na perspectiva do fortalecimento da Soberania e Segurança Alimentar (SSA) e da valorização do direito humano à alimentação adequada como tema transversal dos projetos políticos pedagógicos que visem contribuir para a formação de egressos com perfil crítico e humanista na atenção alimentar.³⁵

No caso do ensino de TD e outras UCE, autores têm fornecido reflexões sobre o papel da Dietética baseada exclusivamente na química como teoria científica — o que explica, por exemplo, distorções como o aconselhamento dietético com valorização do uso de suplementos em detrimento da indicação de alimentos básicos que exigem habilidades culinárias para consumo saudável. Recomendações dietéticas focadas exclusivamente em nutrientes ignoram os valores ambientais, culturais, socioeconômicos e políticos relacionados à comensalidade.^{11,36}

A análise de estudos e regulamentações sobre o tema demonstrou a necessidade de identificar as percepções da academia para avaliar a influência do ensino de HC na competência dietética durante a formação de nutricionistas.

Os elementos facilitadores e as barreiras ao ensino da HC foram considerados por diversos autores, dada sua relevância individual ou associada.³⁷⁻⁴³ Um estudo de revisão integrativa, que levantou diversas percepções sobre a culinária no ambiente doméstico,⁸ destacou a importância do contato com indivíduos que cozinham para estimular ou fortalecer a HC, e de valorizar o aspecto social da conexão com os outros, por meio da expressão do cuidado.

É amplamente reconhecido também que, embora um alimento seja inicialmente percebido como “neutro”, ou mesmo como uma preferência, ele pode mais tarde ser considerado desagradável ou perigoso. Essa mudança pode acontecer quando a ingestão é seguida por algum tipo de mal-estar, que geralmente ocorre após uma única experiência negativa, dentro de um intervalo de algumas horas entre a exposição (ingestão) e o resultado (mal-estar). Essas aversões podem ocorrer mesmo quando a pessoa “sabe” que o alimento consumido não causou o resultado.⁴⁴ A percepção sensorial da comida é complexa e é carregada (registrada) na memória de uma pessoa por anos, o que significa que o prazer ou desprazer com um

alimento não está relacionado apenas ao seu sabor, mas também à complexa rede de emoções e memórias que se acumulam ao longo da vida.⁴⁵

O consenso construído em torno do “uso eficiente do tempo para preparar refeições e adquirir alimentos com melhor relação custo/benefício” corrobora as evidências científicas de que a percepção do comportamento culinário também pode ser fortemente influenciada pela pressão do tempo e do preço dos alimentos.^{1,8,41,46}

Categorias temáticas de análise do discurso e consenso

Categoria 1: As competências culinárias como ferramenta de promoção da sustentabilidade e da autonomia individual e coletiva em saúde

A categoria 1 contempla o consumo de alimentos sob uma perspectiva ambiental, em que o planejamento e o preparo das refeições envolvem o uso de recursos naturais finitos e podem demandar excessivamente dos sistemas de produção, reduzindo a biodiversidade e/ou gerando emissões excessivas de gases de efeito estufa.⁴⁷

Visando contribuir para a sustentabilidade por meio do fortalecimento de sistemas alimentares regenerativos, o ensino de HC exerce papel social relevante quando associado a ações de extensão e/ou pesquisa com agricultores e agroindústria familiar, que também se utilizam de conhecimentos tradicionais — como as práticas sustentáveis de plantio e agricultura das comunidades quilombolas — sempre que possível.

Na prática, a opção pela utilização de maior variedade de alimentos vegetais, principalmente aqueles acessíveis regionalmente e culturalmente aceitos, bem como o uso limitado de itens de origem animal nas aulas práticas de TD implicam contribuir, indiretamente, com um sistema alimentar menos estressante.^{48,49}

Desde meados do século XX, observa-se uma redução na frequência do ato de cozinhar com ingredientes básicos, principalmente em países desenvolvidos e, embora não seja fator exclusivo, o domínio de HC é uma das ferramentas com potencial para modificar este comportamento.^{6,41} Convém destacar a interferência e conseqüentes tensões relacionadas ao consumo dos alimentos ultraprocessados, em torno de estudantes e professores de Nutrição, bem como de nutricionistas, que foram registradas pela mídia e polarizam opiniões defendidas pela indústria de alimentos e farmacêutica, relativas a algumas políticas públicas.³⁶ Um estudo anterior⁵⁰ afirma que “Investimentos maciços em publicidade forjaram a noção de que cozinhar era antiquado — uma perda de tempo incompatível com um estilo de vida baseado em velocidade, produtividade e eficiência”.

Compondo a categoria da HC como ferramenta para a promoção da autonomia individual e coletiva na saúde, os dados mostraram que tanto na 1ª quanto na 2ª rodada, foi consenso que o ensino da TD “demanda que o estudante de graduação em Nutrição aprenda a ajustar a quantidade de ingredientes nas receitas e a reutilizar sobras, atentando para as boas práticas de manipulação dos alimentos”, conforme corroborado por alguns autores.^{39,51,52} Já se demonstrou que⁴⁶ pessoas com pouco tempo para cozinhar constataram que, preparar uma maior quantidade da receita culinária para congelar o excedente, visando consumo posterior, era uma estratégia eficiente para garantir uma alimentação saudável.

Na percepção dos professores respondentes, “o ensino da TD contribui para a promoção da autonomia e desenvolvimento da criatividade em estudantes de graduação em Nutrição por meio da aplicação de seus conhecimentos científicos”. Como esperado, reconhece-se que a criação de novas receitas culinárias a partir



de ingredientes disponíveis requer criatividade, promovendo autonomia e autoconfiança, percepção historicamente apontada por diversos autores.^{8,37,52}

Alguns estudos relataram que as principais barreiras para o fortalecimento das habilidades culinárias incluem cozinhar sob pressão ou restrições de tempo, falta de conhecimento culinário teórico e prático para satisfazer diferentes gostos, preconceito e crenças associadas a algumas preparações, acesso limitado a alguns alimentos devido a razões financeiras e baixa disponibilidade de certos ingredientes no entorno. Os principais facilitadores eram a capacidade de planejar e organizar a preparação das refeições, o desejo de economizar dinheiro e consumir preparações saudáveis e a percepção de que cozinhar é uma tarefa agradável.^{1,41,46}

Ao examinar a importância da culinária, descobriu-se que, especialmente para os adolescentes, aprender a cozinhar era importante para promover a independência e a responsabilidade de preparar suas próprias refeições.³⁸

Alguns professores participantes deste estudo relataram que “autonomia e criatividade na HC” devem ser promovidas - de forma interdisciplinar - não apenas em múltiplas unidades curriculares durante o curso, mas também em trabalhos de conclusão de curso. Outros participantes relataram que a HC deve ser aprimorada por meio de educação continuada após a graduação; ou seja, a responsabilidade da TD em promover a HC na graduação do nutricionista seria apenas parcial, embora eles concordem que esse é o espaço disciplinar típico para estudar HC.

Segundo estudo de revisão integrativa,⁸ a motivação para a HC envolve fatores afetivos-volitivos, além cognitivos e de práticas. Assim, o ensino da HC deve incentivar a prática considerando os componentes afetivos do comportamento, tais como a experimentação e o lazer, além de elementos cognitivos como resultados nutricionais e econômicos. Vale ressaltar que o conceito de autonomia, que está no cerne da teoria Kantiana, se expressa não apenas na autodeterminação racional, mas também em valores morais que envolvem relações sociais, não sendo, portanto, individualistas e isolados de seu entorno.⁵³

Com o objetivo de identificar lacunas científicas na relação entre HC e saúde, uma pesquisa concluiu que adquirir HC é uma tarefa complexa, e não é recomendado reduzir o ato de cozinhar apenas à capacidade de executar tarefas técnicas operacionais. Isso ocorre porque causa o erro de simplificar as várias atividades envolvidas no planejamento, organização e preparação de uma refeição em contextos históricos, culturais e geracionais variados. Além das habilidades técnicas e do conhecimento cognitivo, esse autor considera que a percepção, as atitudes, as crenças sobre o ato de cozinhar e a autoconfiança culinária influenciam o que e como cozinhar.⁵⁴

Categoria 2: Infraestrutura e metodologia pedagógica como condicionantes no ensino de habilidades culinárias

Algumas universidades públicas justificam a dificuldade na promoção da autonomia e da criatividade por meio da HC no ensino de TD apontando problemas no projeto político-pedagógico do curso, como distribuição desproporcional de carga horária entre os diversos componentes do currículo e sobrecarga de conteúdo na composição de química de alimentos, em detrimento da prática culinária em sua concepção ampliada.

Alguns docentes justificaram que a aula prática de TD tem características próprias (uso de material cortante, alta temperatura no ambiente e manipulação de chamas), e a estrutura do laboratório pode influenciar na qualidade do ensino e da aprendizagem. Assim, a redução do espaço físico pode afetar a

mobilidade dos alunos, aumentando o risco de acidentes. A ausência de tempo livre na organização de diversas unidades curriculares durante a semana pode impedir uma maior subdivisão de turmas de aulas práticas. Além disso, o espaço físico limitado pode não ser propício ao aprendizado; isso pode levar à superlotação, o que restringe a dinâmica da aula, prejudicando assim o ensino de TD.

Um leiaute de laboratório inadequado também pode prejudicar a dinâmica e o fluxo ordenado para a produção segura de alimentos, com efeitos sobre a qualidade do ensino de TD. O estudo do *design* arquitetônico ao planejar o espaço disponível para laboratórios de serviços de alimentação e a implementação de cronogramas que evitem obstruir tarefas e movimento em atividades durante as aulas práticas facilitam o trabalho, otimizam o tempo e organizam efetivamente o progresso dos experimentos no ensino da HC.⁵⁵

O cumprimento do princípio da integralidade no ensino da HC exige que o leiaute seja concebido para garantir ergonomia física e organizacional, podendo ser utilizado também para outras disciplinas, como as responsáveis pelo serviço de alimentação, controle de alimentos e boas práticas de fabricação. A incorporação de práticas efetivas e a sistematização de rotinas contribuem para a eficácia nas diversas atividades desenvolvidas nos laboratórios de TD, favorecendo metodologias de ensino variadas e graus de complexidade nas aulas práticas.⁵⁵

Os participantes da pesquisa relataram problemas decorrentes do fato de que a administração superior da universidade não atendeu à solicitação de maior número de servidores técnicos para apoio aos laboratórios e não forneceu recursos financeiros para aquisição de alimentos necessários às aulas práticas.

O custo dos ingredientes é um dos principais componentes do orçamento para aulas práticas. O dimensionamento e a qualificação adequados de recursos humanos para auxiliar na supervisão durante a execução dos experimentos nas aulas práticas garantem melhor qualidade no ensino da HC.^{39,48}

A diversidade de ingredientes é um dos aspectos mais importantes para a promoção da alimentação saudável e o estímulo ao sentimento de que cozinhar é uma prática emancipadora e prazerosa, contribuindo para a ampliação do repertório alimentar dos egressos.

A academia percebeu a TD como “uma unidade curricular que permite ao docente adotar metodologias de ensino e avaliação baseadas na indissociabilidade da pesquisa e da extensão na interface do ensino da HC”, e que demanda o uso de “metodologias ativas para permitir que os alunos alcancem a competência de um agir transformador no mundo do trabalho”.

Atualmente, o ensino da HC desempenha papel relevante em questões centrais que polarizam as preocupações com a qualidade dos alimentos. Alguns exemplos são o uso indiscriminado de agrotóxicos *versus* a produção regenerativa de alimentos, ou a contribuição de produtos agroecológicos *versus* o uso de alimentos transgênicos. O ensino de TD oferece oportunidade para abordar essas e outras questões, com implicações para a saúde humana e o meio ambiente. Na perspectiva do ensino baseado na ciência cidadã, as atividades práticas no ensino de TD ganham ao considerar as agendas de organizações, movimentos e grupos sociais, e podem ser caracterizadas por uma abordagem sistêmica entre conhecimento acadêmico, a reflexão política e ações para superar fragilidades que comprometem a segurança alimentar e nutricional.⁴⁸

Quando o propósito da metodologia ativa é claramente definido, ela permite que os alunos construam sua própria aprendizagem por meio da ação reflexiva e crítica e contribuam para o desenvolvimento da autonomia e da criatividade.

Para finalizarm destacamos que o uso de tecnologias de comunicação remota para acessar e se comunicar com os respondentes beneficiou esta pesquisa ao permitir a inclusão de várias universidades



públicas das cinco regiões existentes no Brasil, juntamente com uma taxa de resposta significativa (94%) de professores experientes em Nutrição, particularmente professores de TD. Também eliminou o potencial de dominância de um participante da pesquisa sobre os outros, principalmente devido à falta de interação entre os respondentes. Outro ponto significativo foi a baixa polarização nas respostas, com percepções concentradas nos pontos 3 e 4 da escala Likert, indicando que um alto nível de consenso impactou positivamente os demais critérios adotados para a construção do consenso, apresentando baixa variabilidade.

No entanto, pode ser uma limitação deste estudo que a amostra seja composta exclusivamente por professores de universidades públicas. Além disso, a mensuração da percepção reflete o fenômeno em determinado contexto temporal; uma eventual nova versão de estudo com o mesmo propósito, por este grupo de pesquisa ou outros pesquisadores, certamente exigirá ajustes na fraseologia ou construção e número de asserções, para incorporar a evolução histórica do ensino de HC, bem como a dinâmica dos projetos pedagógicos.

CONCLUSÃO

Considerando a consistência e o nível de confiabilidade satisfatórios alcançados pelo instrumento de coleta de dados, é possível afirmar que, após duas rodadas de pesquisa, os 24 elementos abordados nos itens possibilitaram a formação de consenso sobre o ensino de HC em cursos de graduação em Nutrição.

A avaliação do instrumento limitou-se à análise da consistência interna e da confiabilidade, para subsidiar a coleta de dados. Neste sentido, entende-se que a validação completa poderia ter dado maior robustez ao trabalho; no entanto, não foi objetivo da pesquisa empreender uma investigação com esse escopo, adequada para estudos epidemiológicos. Portanto, estudos futuros podem implementar novas coletas de dados, incorporando outros testes psicométricos, visando ampliar a avaliação do instrumento utilizado nesta pesquisa.

Duas categorias temáticas emergiram dos entrevistados: 1) HC como ferramenta para promover a sustentabilidade e a autonomia individual e coletiva em saúde; e 2) infraestrutura e metodologia pedagógica no ensino de HC. Os dados mostram que o ensino da TD ainda enfrenta desafios para fortalecer as práticas de HC com cardápios seguros, sustentáveis e promotores da saúde.

Apesar da evidente valorização da culinária como prática emancipatória de grupos e forma de promover autonomia individual, houve consenso de que o custo dos ingredientes provenientes de produção de base agroecológica pode comprometer a abordagem desse tema nas aulas práticas. A autonomia para o domínio de HC deve ser valorizada pelo ensino de TD e também por outras unidades curriculares durante o curso de nutrição, como uma abordagem interdisciplinar.

A utilização da HC como metodologia educacional ativa deve permitir a manifestação das relações multidimensionais e complexas entre o indivíduo, a sociedade e a alimentação, contribuindo, assim, para a promoção do conceito ampliado de saúde entre os estudantes de Nutrição.

Em resumo, como o domínio da HC contemporânea é complexo e compreende um componente humano, não é exato nem pode ser reduzido a um conjunto limitado de fatores condicionantes; é uma ação dinâmica que deve ser constantemente reavaliada. Espera-se que esse consenso possa contribuir para o ensino de TD em cursos de graduação em nutrição, ampliando o escopo dos debates e apoiando práticas de ensino para mudanças estruturais ocasionais em unidades curriculares.

Considerando que a formação profissional é um processo social que envolve dimensões conjunturais e relações institucionais, muitas vezes conflitantes, o ensino de TD deve ser ressignificado como experiência prazerosa e como resistência identitária da sociedade, revalorizando a *expertise* da comunicação e das interações. O ensino de TD também deve contribuir para a redução do impacto dos sistemas alimentares no meio ambiente e para a promoção da saúde das gerações presentes e futuras.

Com base nessa perspectiva, são bem-vindos estudos futuros para investigar as percepções sobre o ensino da HC entre estudantes, técnicos, egressos, gestores e nutricionistas dos serviços de saúde, com foco na atuação dietética e possíveis tensões envolvendo a HC.

AGRADECIMENTOS

As autoras agradecem aos professores das três universidades privadas brasileiras que participaram do pré-teste deste estudo. Agradecemos ao estatístico da UNIFESP – Baixada Santista, Felipe Granado, pela parceria nas análises estatísticas. Agradecemos à Dra.^a Simone dos Anjos Caivano, por compartilhar sua experiência no uso da técnica Delphi. Declaramos que a permissão para estes agradecimentos foi concedida por todos os nomeados

REFERÊNCIAS

1. Soliah LAL, Walter JM, Jones SA. Benefits and barriers to healthful eating: What are the consequences of decreased food preparation ability? *Am J Lifestyle Med.* 2012;6(2). <https://doi.org/10.1177/1559827611426394>
2. Díaz-Méndez C, García-Espejo I. Eating practice models in Spain and the United Kingdom: A comparative time-use analysis. *Int J Comp Sociol.* 2014;55(1). <https://doi.org/10.1177/0020715213519657>
3. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2002-2003: análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: [s.n.].
4. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: [s.n.].
5. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE. Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: [s.n.].
6. Brasil. Guia Alimentar Para a População Brasileira. 2ªed, 156 p. (Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica); 2014 [citado 11 jan 2021]. Available from: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
7. Diez-Garcia, RW. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. *R. Nutr. PUCCAMP, Campinas,* 1995, jan./jun;8(2):231-244
8. Diez-Garcia RW, Castro IRR de. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. *Cien Saude Colet.* 2011;16(1). <https://doi.org/10.1590/s1413-81232011000100013>
9. Mazzonetto AC, Dean M, Fiates GMR. Percepções de indivíduos sobre o ato de cozinhar no ambiente doméstico: revisão integrativa de estudos qualitativos. *Cien Saude Colet.* 2020;25(11). <https://doi.org/10.1590/1413-812320202511.01352019>
10. Jomori MM, Vasconcelos F de AG de, Bernardo GL, Uggioni PL, Proença RP da C. The concept of cooking skills: A review with contributions to the scientific debate TT - O conceito de habilidades culinárias: uma revisão com contribuições ao debate



- científico. *Rev Nutr.* 2018;31(1). <https://doi.org/10.1590/1678-98652018000100010>
11. Begley A. Are cooking skills essential to improving public health? *Nutridate.* 2016;27(1).
 12. Begley A, Gallegos D. Should cooking be a dietetic competency? *Nutr Diet.* 2010;67(1). <https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2010.01392.x>
 13. Begley A, Gallegos D. What's cooking for dietetics? A review of the literature. *Nutr Diet.* 2010;67(1). <https://doi.org/10.1111/j.1747-0080.2010.01406.x>
 14. Asher RC, Jakstas T, Wolfson JA, et al. Cook-ed™: A model for planning, implementing and evaluating cooking programs to improve diet and health. *Nutrients.* 2020;12(7). <https://doi.org/10.3390/nu12072011>
 15. Giannarou L, Zervas E. Using Delphi technique to build consensus in practice. *Int J Bus Sci Appl Manag.* 2014;9(2).
 16. Hsu CC, Sandford BA. The Delphi technique: Making sense of consensus. *Pract Assessment, Res Eval.* 2007;12(10). <https://doi.org/10.7275/pdz9-th90>
 17. Marques JBV, Freitas D de. Método DELPHI: caracterização e potencialidades na pesquisa em Educação. *Pro-Posições.* 2018;29(2). <https://doi.org/10.1590/1980-6248-2015-0140>
 18. Munaretto LF, Corrêa HL, Carneiro da Cunha JA. Um estudo sobre as características do método Delphi e de grupo focal, como técnicas na obtenção de dados em pesquisas exploratórias. *Rev Adm da UFSM.* 2013;6(1). <https://doi.org/10.5902/198346596243>
 19. Rayens MK, Hahn EJ. Building Consensus Using the Policy Delphi Method. *Policy, Polit Nurs Pract.* 2000;1(4). <https://doi.org/10.1177/152715440000100409>
 20. Reguant-Álvarez MT-FM. El método Delphi. *Rev d'Innovació i Recer en Educ.* 2016;9(1). <https://doi.org/10.1344/reire2016.9.1916>
 21. Rowe G, Wright G. The Delphi technique as a forecasting tool: Issues and analysis. *Int J Forecast.* 1999;15(4). [https://doi.org/10.1016/S0169-2070\(99\)00018-7](https://doi.org/10.1016/S0169-2070(99)00018-7)
 22. Valera Ruiz M, Díaz Bravo L, García Durán R. Descripción y usos del método Delphi en investigaciones del área de la salud. *Rev Investig en Educ Médica.* 2012;1(2).
 23. Wright JTC, Giovinazzo RA. Delphi: uma ferramenta de apoio ao planejamento prospectivo. *Cad.de Pesq. em Administração.* 2000.
 24. Wakita T, Ueshima N, Noguchi H. Psychological Distance Between Categories in the Likert Scale: Comparing Different Numbers of Options. *Educational and Psychological Measurement.* 2012.
 25. Likert R, Roslow S, Murphy G. A Simple and Reliable Method of Scoring the Thurstone Attitude Scales. *J Soc Psychol.* 1934;5(2). <https://doi.org/10.1080/00224545.1934.9919450>
 26. Nadler JT, Weston R, Voyles EC. Stuck in the middle: The use and interpretation of mid-points in items on questionnaires. *J Gen Psychol.* 2015;142(2). <https://doi.org/10.1080/00221309.2014.994590>
 27. R Core Team. R core team (2021). R A Lang Environ Stat Comput R Found Stat Comput Vienna, Austria URL [http://www R-project.org](http://www.R-project.org). Published online 2021.
 28. Caivano SDA, Domene SMA. Consensus among experts on healthy eating and diet quality index. *Cienc e Saude Coletiva.* 2020;25(7). <https://doi.org/10.1590/1413-81232020257.09592018>
 29. Cronbach LJ. Coefficient alpha and the internal structure of tests. *Psychometrika.* 1951;16(3):297-334. <https://doi.org/10.1007/BF02310555>

30. Martins G de A. Sobre confiabilidade e validade. *Rev Bras Gest Negocios*. 2006;8(20).
31. Spearman C. The proof and measurement of association between two things. By C. Spearman, 1904. *Am J Psychol*. 1987;100(3-4):441-471. <https://doi.org/10.2307/1422689>
32. Bardin L. *Análise de Conteúdo*. Vol v.1 225p. (Presses Universitaires de France, ed.); 1977.
33. Santos B de S. *Pela Mão de Alice: O Social e o Político Na Pós-Modernidade*. 7ª. Ed. Cortez; 2000.
34. Cervato-Mancuso AM, Coelho DEP, Vieira VL. Segurança alimentar e nutricional: percepções de coordenadores de cursos de nutrição. *Rasbran-Revista da Assoc Bras Nutr*. 2016;Ano 7(2):9-17. <https://www.rasbran.com.br/rasbran/article/download/169/141>
35. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução n.05 de 07 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Published online 2001.
36. Villela MCE, Azevedo E De. Controle de si e cuidado de si: uma reflexão sobre a ciência da nutrição. *DEMETRA Aliment Nutr Saúde*. 2021;16:e47183. <https://doi.org/10.12957/demetra.2021.47183>
37. Caraher M, Lang T. Can't cook, won't cook: A review of cooking skills and their relevance to health promotion. *International Journal of Health Promotion and Education*. 1999.
38. Farmer N, Cotter EW. Well-Being and Cooking Behavior: Using the Positive Emotion, Engagement, Relationships, Meaning, and Accomplishment (PERMA) Model as a Theoretical Framework. *Front Psychol*. 2021;12. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.560578>
39. Jones SA, Walter J, Soliah LA, Phifer JT. Perceived motivators to home food preparation: Focus group findings. *J Acad Nutr Diet*. 2014;114(10). <https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.05.003>
40. McGowan L, Caraher M, Raats M, et al. Domestic cooking and food skills: A review. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2017;57(11). <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1072495>
41. Mills S, White M, Brown H, et al. Health and social determinants and outcomes of home cooking: A systematic review of observational studies. *Appetite*. 2017;111. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.022>
42. Simmons D, Chapman GE. The significance of home cooking within families. *Br Food J*. 2012;114(8). <https://doi.org/10.1108/00070701211252110>
43. Antunes MM. Técnica Delphi: metodologia para pesquisas em educação no Brasil. *Rev Educ PUC-Campinas*. 2014;19(1). <https://doi.org/10.24220/2318-0870v19n1a2616>
44. Rozin P, Vollmecke TA. Food likes and dislikes. *Annu Rev Nutr*. 1986;6. <https://doi.org/10.1146/annurev.nu.06.070186.002245>
45. Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. *Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional*. 2ª ed. Guanabara Koogan; 2017.
46. Wolfson JA, Bleich SN, Smith KC, Frattaroli S. What does cooking mean to you?: Perceptions of cooking and factors related to cooking behavior. *Appetite*. 2016;97. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.11.030>
47. Marchioni DM, Carvalho AM de, Villar BS. Dietas sustentáveis e sistemas alimentares: novos desafios da nutrição em saúde pública. *Rev USP*. 2021;(128):61-76. <https://doi.org/10.11606/issn.2316-9036.i128p61-76>
48. Domene SMÁ, Bezerra ACD, Capitani CD, Mescoloto SB, Zago L, Rocha TB. O ensino da Técnica Dietética e o uso de Metodologias Ativas. In: CRV, ed. *Trajatória de Mudanças: Reflexões Sobre as Inovações Pedagógicas Na Formação Do Nutricionista*. Vol 208 p.; 2020.
49. Martinelli SS, Cavalli SB. Healthy and sustainable diet: A narrative review of the challenges and perspectives. *Cienc e Saude Coletiva*. 2019;24(11):4251-4262. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017>



50. Peres J, Matioli V. Donos Do Mercado. Elefante; 2020.
51. Halkier B. Suitable cooking?: Performances and positionings in cooking practices among Danish women. *Food, Cult Soc.* 2009;12(3). <https://doi.org/10.2752/175174409X432030>
52. Short F. Domestic cooking skills - what are they? *J Home Econ Inst Aust.* 2003;10(3).
53. Kant I. *Crítica Da Razão Prática*. Ed. Martin Claret (trad.); 2004.
54. Engler-Stringer R. Food, cooking skills, and health: A literature review. *Can J Diet Pract Res.* 2010;71(3):141-145. <https://doi.org/10.3148/71.3.2010.141>
55. Domene SMÁ. *Técnica Dietética: Teoria e Aplicações*. Guanabara Koogan; 2018.

Colaboradoras

Bezerra ACD concebeu a ideia da pesquisa, coletou e analisou os dados, interpretou os resultados e redigiu o manuscrito; Domene SMA concebeu a ideia da pesquisa, conduziu uma revisão crítica do manuscrito e supervisionou a pesquisa de pós-doutorado para o desenvolvimento do estudo.

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

Recebido: 06 de junho de 2024

Aceito: 24 de outubro de 2024