VALIDAÇÃO DE CONTEÚDO DE UM QUESTIONÁRIO SOBRE A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS CONVENCIONAIS E ORGÂNICOS

Content validation of a questionnaire on the purchase of conventional and organic food

Aline Santos de Almeida Paz Dias¹; Paula Lazzarin Uggioni²; Sônia Teresinha De Negri³

- ¹Nutricionista pela Universidade Federal de Pelotas; Licenciada em Letras pela Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões. *E-mail*: alinesapaz@gmail.com
- ² Professora Doutora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. *E-mail*: paulaug25@yahoo.com.br
- ³ Professora Doutora do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas.

E-mail: soniadenegri@gmail.com

Data do recebimento: 17/10/2023 - Data do aceite: 08/02/2024

RESUMO: Este estudo teve como objetivo realizar um teste de validação de conteúdo de um questionário sobre a compra de alimentos, convencionais e orgânicos, em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. Testes de validação de instrumentos de medida contribuem para a qualificação de métodos e resultados em pesquisas. O questionário com 24 questões foi analisado segundo a clareza e confiabilidade, para obtenção do Coeficiente de Validação de Conteúdo individual e total. A pesquisa foi aprovada pelo CEP/Enf/UFPel n.3.534.304/2019. Participaram 27 graduadas em Nutrição, de Programas de Pós-graduação em Nutrição de duas Universidades Públicas Federais, ao responderem via Google forms®. Alcançaram a validação 58,3% das questões, com coeficiente mínimo de 0,90 (90%). As demais variaram de 70% a 88%, indicando necessidade de ajustes nas suas formulações. As características psicométricas alcançadas foram satisfatórias. O instrumento validado e ajustado poderá servir a outras pesquisas, sobre a gestão de alimentos em unidades de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Validação de conteúdo. Unidades de Alimentação e Nutrição. Pesquisa Científica.

ABSTRACT: The aim of this study was to carry out a content validation test of a questionnaire on the purchase of conventional and organic foods in hospitals Food and Nutrition Units. Validation tests of measurement instruments contribute to the qualification of research methods and results. The questionnaire with 24 questions was analyzed according to clarity and reliability to obtain the individual and total Content Validation Coefficient. The research was approved by CEP/Enf/UFPel n. 3,534,304/2019. 27 Graduates in Nutrition from Postgraduation Programs in Nutrition at two Federal Public Universities responded the questionnaire via Google forms®. 58.3% of the questions achieved validation, with a minimum coefficient of 0.90 (90%). The others ranged from 70% to 88%, indicating the need for adjustments in their formulations. The psychometric characteristics achieved were satisfactory. The validated and adjusted instrument may be useful for further research on the management of food in food and nutrition units.

Keywords: Content validation. Food and Nutrition Units. Scientific research.

Introdução

A aplicação de métodos que conduzam à verificação, avaliação e mensuração de instrumentos de pesquisa em saúde é de relevância na condução de pesquisas, como também contribui na atuação de profissionais, onde se inclui a Nutrição. A validação de instrumentos de medida possibilita a análise do método de investigação adotado, qualificando, assim, tanto os resultados como a pesquisa científica como um todo. Neste estudo, a validação de conteúdo recai sobre um instrumento de medida, qual seja um questionário investigativo sobre aspectos da gestão de alimentos, convencionais e orgânicos, junto a nutricionistas responsáveis por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares.

A validade refere-se ao grau em que um instrumento bem representa um objeto medido (Pereira, 2001). Nesse processo salienta-se a necessidade de o pesquisador buscar garantir as características psicométricas satisfatórias. Um teste de validação, adequadamente conduzido, favorece segurança ao pesquisador, sobre a qualidade do

instrumento adotado na pesquisa (Souza; Alexandre; Guirardello, 2017).

A validação de conteúdo tem por competência considerar o grau em que o conteúdo de um instrumento reflete, adequadamente, o construto que está sendo medido (Souza; Alexandre; Guirardello, 2017). Ela corresponde ao processo de verificação da adequabilidade, constatando se está dentro de um universo de itens possíveis que permanecem no instrumento final e que refletem o constructo investigado (Di Iorio, 2005; De Vellis, 2017).

O teste de validação de conteúdo de um questionário segue uma linha de verificação e contém regras para garantir sua eficácia. Faz-se necessário selecionar os profissionais adequados e treinados, chamados de especialistas, levando em consideração a experiência e qualificação de cada participante, trazendo mais confiabilidade e produzindo menos erros na validação do instrumento (Alexandre; Coluci, 2009; De Vellis, 2017).

Com relação à temática do questionário, sob validação de conteúdo neste estudo, o enfoque está nos processos de aquisição de gêneros alimentícios oriundos da agricultura convencional e da agroecologia (orgânicos), utilizados na produção de refeições de UAN hospitalares. Vale destacar que as UAN são entidades administrativas destinadas ao fornecimento de refeições saudáveis e nutritivas para coletividades humanas, sejam sadias ou enfermas (Conselho Federal de Nutricionistas, 2018).

Reafirma-se que a qualidade das refeições produzidas em UAN deve priorizar a ausência de microrganismos, de resíduos indesejados e contaminantes, como os agrotóxicos. A lei que trata sobre alimentos orgânicos no Brasil reafirma a importância de se ofertarem produtos saudáveis, visando à sustentabilidade econômica e ecológica (Brasil, 2003). A alimentação orgânica vem ganhando espaço em sociedade, embora ainda sejam poucas as informações sobre o uso de alimentos orgânicos em UAN e haja muitos desafios a serem vencidos, para que integrem as refeições para coletividades (Vasconcellos; Moura, 2018; De Negri; Heck, 2018). Considerando-se a relevância da validação de instrumentos de medida, tanto na pesquisa científica quanto na prática profissional, o presente estudo teve por objetivo realizar o teste de validação de conteúdo de um questionário que aborda a aquisição de alimentos, convencionais e orgânicos, em UAN hospitalares.

Materiais e Métodos

Trata-se de uma pesquisa de abordagem quantitativa, exploratória e transversal, mediante a realização de um teste de validação de conteúdo de um instrumento pré-estabelecido. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética CEP/Enf/UFPel número 3.534.304/2019.

A validação possibilita verificar se o conjunto de itens (questões) reflete o conteúdo de uma área de conhecimento (De Vellis, 2017) e compreende a avaliação do instrumento por especialistas com conhecimento na área do

conteúdo. Os pareceres identificam o quanto os itens da escala representam o tema proposto na pesquisa e se os itens estão claros, simples e sem ambiguidades (Di Iorio, 2005). A verificação da eficiência do instrumento se propõe a maximizar a sua confiabilidade e minimizar a ocorrência de erros.

Neste estudo, o instrumento a ser validado foi o questionário próprio de uma pesquisa previamente estruturada e intitulada "Aspectos da gestão de alimentos em UAN hospitalares e a inclusão de alimentos orgânicos", que prevê a recolha de dados junto a nutricionistas atuantes em UAN hospitalares, por serem as profissionais responsáveis pela tomada de decisão na seleção e compra dos itens alimentícios. O questionário contém questões iniciais de identificação do/da participante, seguidas de 10 questões fechadas, 7 semiabertas e 7 abertas.

Para a validação do instrumento, todas as questões, exceto aquelas de identificação, foram submetidas à avaliação segundo dois critérios: clareza e confiabilidade. Em cada questão, e considerando os dois critérios, o especialista deveria assinalar uma alternativa dentre as seguintes opções: muito relevante, relevante, pouco relevante e não relevante. Em cada questão foi disponibilizado espaço para livre comentário e uma alternativa de resposta opcional, indicativa para a exclusão da mesma. Na finalização da avaliação do instrumento, esse poderia manifestar, por escrito, sua livre opinião sobre o questionário.

Para a validação, foi selecionado um painel de especialistas, graduadas em Nutrição, matriculadas no Programa de Pós-graduação em Nutrição (PPGN), da Universidade Pública Federal de Pelotas (UFPel/RS) ou da Universidade Federal de Florianópolis (UFSC/SC). A escolha dessas Universidades foi intencional, pelas pesquisadoras. O número de especialistas, aqui também denominados participantes, foi definido pela totalidade de

estudantes matriculados nesses dois PPGN, presentes no ato da apresentação da pesquisa.

Para que se assegurasse a ampla participação na pesquisa e dúvidas pudessem ser minimizadas, os coordenadores responsáveis pelos dois PPGN disponibilizaram um momento em sala de aula presencial, quando as pesquisadoras explanaram sobre os objetivos e aspectos básicos sobre o instrumento em validação. Em seguida, os participantes acessaram o formulário, por modo remoto, pela plataforma Google forms®. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) foi conhecido pelos participantes, que manifestaram concordância em participar da pesquisa.

Os dados coletados foram reunidos, questão por questão, e tabulados, bem como calcularam-se as médias e os percentuais, com os dados analisados de acordo com a estatística descritiva.

O Coeficiente de Validação de Conteúdo (CVC), no que concerne à relevância dos itens do instrumento de validação, deu-se através do modelo proposto por Di Iorio

(2005). Foram verificados os resultados para os itens, individualmente, a partir dos critérios clareza e confiabilidade de cada questão. Após, definiu-se o coeficiente de validação de cada item e do conteúdo da escala total. Neste estudo, as alternativas de respostas 'muito relevante e relevante', atribuídas aos critérios clareza e confiabilidade, a cada questão, receberam os atributos 1 e 2, respectivamente, para fins de cálculos.

O Coeficiente de Validação de Conteúdo de cada Item (CVC) e o CVC total (Di Iorio, 2005) foram calculados conforme as seguintes fórmulas:

- 1 CVC do item % = (número de respostas com atributo 1 ou 2 dividido pelo número de especialistas) multiplicado por 100.
- 2 CVC da escala total = Soma de porcentagens de respostas 1 ou 2 de cada especialista dividido pelo número de especialistas.

Para o autor (idem), o CVC deve resultar em valor mínimo de 0,90 (90%), para que a questão seja considerada adequada.

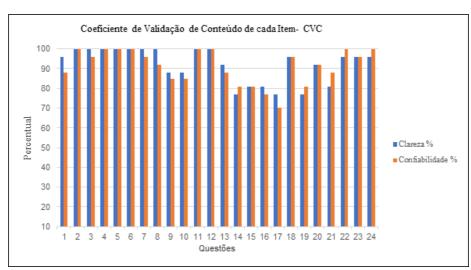


Figura I. Resultados do Coeficiente de Validação de Conteúdo (CVC) individual de 24 questões, segundo os critérios clareza e confiabilidade

Resultados

A coleta de dados foi realizada no mês de setembro de 2022, com 27 nutricionistas, do sexo feminino, matriculadas nos dois Programas de Pós-Graduação em Nutrição, sendo nove da UFPel/RS e 18 da UFSC/SC.

O questionário em processo de validação de conteúdo contém questões iniciais para a identificação das participantes, as quais não foram submetidas à validação. Ao total, 24 perguntas do instrumento foram avaliadas.

Os resultados obtidos pelo CVC, questão por questão, variaram de 70% a 100%. A Figura 1 indica no eixo vertical o percentual do CVC e, no eixo horizontal, o número da respectiva questão.

Grande parte (58,3%) das questões alcançaram o CVC acima de 90%, tanto em clareza, como em confiabilidade. Dessas, seis questões obtiveram 100% nas duas categorias (Tabela I). As questões de números 5 e 12 receberam as seguintes observações adicionais, por escrito:

Tabela 1. Questões que obtiveram Coeficiente de Validação de Conteúdo (CVC) acima de 90% em clareza e confiabilidade

	Critérios/CVC	
Questões	Clareza	Confiabilidade
	%	%
2. As principais refeições (almoço e jantar) são preparadas na própria UAN?	100	100
3. Quais são os tipos de cardápios elaborados pela UAN hospitalar?	100	96
4. Quais os critérios que você considera como os mais importantes ao plane- jamento de cardápios nesta UAN?	100	100
5. Considerando a seleção de fornecedores de alimentos <i>in natura</i> nesta UAN hospitalar, assinale o grau de importância que melhor corresponde a cada critério adotado.	100	100
6. Qual a modalidade de compra de alimentos pelo hospital?	100	100
7. Você tem informações sobre os modos de cultivo/produção dos alimentos <i>in natura</i> utilizados na UAN?	100	96
8. Você tem informações sobre os modos/meios de transporte dos alimentos perecíveis (de origem animal e vegetal) utilizados na UAN?	100	92
11. Existem alimentos orgânicos incluídos nas preparações desta UAN?	100	100
12. Quais são os alimentos orgânicos utilizados nesta UAN?	100	100
18. Você vê a possibilidade de ampliação dos tipos de produtos orgânicos na UAN?	96	96
20. Houve capacitação dos funcionários para manipulação dos orgânicos?	92	92
22. Por quais motivos não foram adotados alimentos orgânicos na UAN?	96	100
23. Já ocorreu visita a produtores/fornecedores ou a UAN já foi procurada por fornecedores de alimentos orgânicos?	96	96
24. Quais os fatores limitantes (barreiras) para a adoção de alimentos orgânicos na UAN, no momento atual?	96	100

Nota: A numeração das questões repete a do questionário sob validação.

"Na questão 5, não sei se é relevante deixar a questão sobre entrega de alimentos minimamente processados, visto que a questão trata de alimentos in natura".

"Na questão 12, a pergunta em aberto talvez não seja respondida corretamente. Vocês podem cogitar a listagem dos alimentos para ser mais fácil, até mesmo para tabular os dados depois".

As questões 3, 7, 8 obtiveram 100% em relação à clareza; já a confiabilidade ficou entre 92% a 96%. As de número 22 e 24 receberam 100% em confiabilidade, mas a clareza ficou em 96% (Tabela I). Segundo Di Iorio (2005), o CVC deve resultar em valor mínimo de 0,90 (90%) para que a questão

seja considerada adequada. Esse escore de pontuação, ou qualquer valor acima em direção a 100%, dispensa a necessidade de adequações na questão.

Dez questões do questionário obtiveram um percentual menor de 90%, seja em um ou em dois critérios (Tabela II).

Seis questões foram avaliadas entre 81% a 88%, tanto para clareza quanto em confiabilidade (Tabela 2). A questão número 1 obteve 96% de validação em clareza e a número 13 alcançou 92%, portanto acima do valor desejado de 90%. No entanto, ambas obtiveram 88% para confiabilidade.

As questões 9 e 10 obtiveram um escore de 88% em relação à clareza e 85% de confiabilidade, sendo que apresentam semelhancas.

Tabela II. Questões que obtiveram CVC inferior a 90% em clareza e/ou confiabilidade

Questões	Critérios/CVC	
	Clareza	Confiabilidade
	%	%
1. Quem são os usuários (clientes) da UAN?	96	88
9. Qual sua opinião sobre os alimentos orgânicos, em geral?	88	85
10. Qual sua opinião sobre a adoção de alimentos orgânicos em UAN hospitalar?	88	85
13. Você conhece o/s fornecedor/es dos orgânicos?	92	88
14. Os fornecedores são também os produtores de orgânicos?	77	81
		81
15. Como você classifica a distância do local de produção e o hospital?	81	
16. Você sente confiança em relação aos fornecedores de alimentos orgânicos?	81	77
17. Caso afirmativo (na questão acima), indique qual o seu nível de confiança nos fornecedores de alimentos orgânicos. Considere, em uma escala de 1 a 5, o valor 1 para "nada confiante" e 5, para "extremamente confiante".	77	70
19. Nesta UAN, são consideradas diferenças na manipulação e no preparo de alimentos convencionais e de orgânicos?	77	81
21. Mediante a afirmação seguinte "Mesmo com adoção de orgânicos, existem fatores limitantes para a ampla utilização desses alimentos na UAN", se você concorda, indique quais são os limitadores.		
	81	88

Nota: A numeração das questões repete a do questionário sob validação

A questão 21 obteve 81% para clareza e 88% em confiabilidade. Uma participante recomendou sua exclusão e outra manifestou a seguinte opinião: "Na questão 21, não torna muito claro o que é um fator limitante, o que na questão 24 já mostra mais clareza sobre o fator limitante, acredito que para um leigo ficaria difícil saber sobre o que é um fator limitante na questão 21".

As questões 14, 16, 17 e 19 obtiveram um ou dois escores abaixo de 80%, mas não inferiores a 70%. A questão 19 recebeu uma menção adicional: "Achei que a pergunta 19 pode ser melhor formulada. Se os questionários forem respondidos apenas por nutricionistas, acredito que terá um entendimento rápido. Mas se for outro profissional, pode haver dúvidas". A questão 17 foi a de menor CVC, sendo 77% em clareza e 70% para confiabilidade. Seis participantes a classificaram como 'pouco relevante ou não relevante' em relação à clareza e, para confiabilidade, oito a consideraram 'pouco relevante e não relevante'.

As questões 16 e 17 receberam uma avaliação por escrito: "Nas questões 16 e 17 não está claro para o leitor em que sentido os fornecedores e produtores são confiáveis". Uma participante adicionou uma observação em relação às questões abertas do questionário: "Acho perguntas muito abrangentes, difíceis de organizar as respostas para tabulação. No geral acho que facilitariam perguntas com respostas mais objetivas".

Discussões

Este estudo teve como proposta realizar a validação de conteúdo de um instrumento de pesquisa, aplicável a Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares, e que pode contribuir com o trabalho realizado por nutricionistas, principalmente no que tange à aquisição de alimentos convencionais e

orgânicos. Destaca-se a contribuição deste trabalho para a pesquisa científica na área de alimentação coletiva pela importância da validação de questionários, além do fato de não serem encontrados, em buscas bibliográficas, instrumentos semelhantes e validados.

Em pesquisas no campo da alimentação e nutrição, a presença efetiva do nutricionista é recomendada, dada a importância de que o participante conheça os termos e as vivências técnicas, a fim de se manifestar de modo coerente e de acordo com a realidade do exercício da profissão. No presente teste de validação de questionário foi requerido conhecimento sobre gestão de alimentos em serviços de alimentação, seleção dos fornecedores e procedência dos alimentos, que são competências de nutricionista atuante em UAN (Conselho Federal de Nutricionistas, 2018).

É importante que a discussão sobre os resultados aponte sobre a fidedignidade dos dados coletados e se, de fato, o instrumento mediu o que se pretende medir (Cronbach; Meehl, 1955 *apud* Pasquali, 2009). A confiabilidade é a qualidade de medir fielmente um efeito, e a validade é a precisão com que o instrumento consegue medir o que será estudado (Pilatti; Pedroso; Gutierrez, 2010). Dessa forma, as interpretações e ações baseadas em escores de testes se justificam, não somente em evidência científica, mas em relação a consequências sociais e éticas do seu uso (Messick, 1989 *apud* Pasquali, 2007).

Os resultados alcançados abrem espaço para uma discussão sobre os valores recomendados no escore, conforme proposto por Di Iorio (2005), tanto em relação à escala total como quanto aos itens avaliados individualmente. O Coeficiente de Validação de Conteúdo de cada item (CVC) considera o percentual de 90% ou mais para ser considerado um instrumento validado, o que reflete alto grau de exigência.

Consequentemente, as questões que não atingiram o escore de validação necessitam de adequação. Vale ressaltar que o tema (alimentos orgânicos) pode ter sido considerado, pelas especialistas, de difícil manejo, acesso ou entendimento, influenciando, dessa forma, suas respostas. Em relação à objetividade com que as especialistas tratam um instrumento, é preciso considerar que aspectos subjetivos podem se fazer presentes no momento da avaliação, o que deve ser observado pelos pesquisadores na análise dos resultados (Uggioni; Salay, 2012).

O questionário deste estudo foi constituído por questões abertas, semiabertas e fechadas. "Um questionário, que contenha perguntas abertas e perguntas fechadas, é útil quando o investigador quer obter informação qualitativa para complementar e contextualizar a informação quantitativa obtida pelas outras variáveis" (Hill; Hill,1998, p.18). Destaca-se, ainda, que a formulação da pergunta deve ser organizada para a obtenção de uma resposta desejada e que, por vezes, a pergunta acaba por ser complexa e de dificil entendimento, afetando o escore resultante (Bradburn; Sudman; Wansink, 2004). Nesse cenário, as questões de número 14, 16, 17 e 19, que são caracterizadas como semiabertas por incluírem solicitação para justificativa às respostas, receberam percentual de 77% a 81%, em relação à clareza.

Nas questões fechadas, os participantes precisaram escolher uma dentre as opções de resposta. Deste modo, considera-se esse modelo de questões mais prático, pois apresentam limites impostos para a escolha dentre as opções de respostas (Bradburn; Sudman; Wansink, 2004). Neste estudo, segundo as participantes, muitas das alternativas fechadas não satisfizeram plenamente os critérios de clareza e/ou confiabilidade, obtendo escores abaixo de 90% (Figura 2).

As questões abertas "requerem uma resposta construída e escrita pelo respondente,

ou seja, a pessoa responde com as suas próprias palavras" (Hill; Hill, 1998, p.17). Neste estudo, as questões abertas de número 9, 10 e 21 receberam escores que oscilaram entre 81% a 88%, para clareza e confiabilidade, denotando problemas em suas formulações e a necessidade de revisões na redação e até mesmo de sua permanência no questionário. As questões abertas podem gerar diferentes respostas, pela amplitude de possibilidades de manifestações. Caso os pesquisadores desejem respostas mais diretas, as mesmas precisam de atenção em sua formulação e, se possível, incluir limites de possibilidades de respostas (Bradburn; Sudman; Wansink, 2004).

Gliem e Gliem (2003) afirmam que a obtenção de respostas, com amplas diferenças de escores entre as sessões, pode comprometer a confiabilidade de questionários. Por isso, aponta-se a necessidade de revisão das questões, que obtiveram um escore menor do que aquele proposto por Di Iorio (2005), com escore inferior a 90% em termos de clareza e/ou confiabilidade da questão.

A importância e o comprometimento das especialistas, ao realizarem a leitura atenta de cada questão e manifestarem suas análises, são fatores que contribuem para a melhoria do instrumento de pesquisa e o entendimento daquilo que necessita ser reavaliado e modificado. A confiabilidade é necessária na validação de um instrumento, pois sem ela o mesmo não se adéqua ao objetivo da pesquisa (Sampieri; Collado; Lucio, 2013).

Considera-se que a escolha da teoria foi adequada a este estudo, visto os resulta-dos alcançados pelo teste de validação de conteúdo. Propõe-se a realização da revisão para as questões com CVC abaixo de 90%, para reformulação e adequação plena do instrumento sob validação de conteúdo. O instrumento de pesquisa deverá apresentar-se com clareza e confiabilidade, para que

possa contribuir, sistematizar e organizar as atividades do dia a dia em UAN.

Considerações Finais

O presente estudo, voltado à validação de um instrumento de pesquisa em UAN hospitalar, sobre aquisição de alimentos convencionais e orgânicos, contou com a participação de nutricionistas, o que se considera um aspecto bastante relevante à obtenção de resultados precisos e importantes ao aperfeiçoamento do questionário.

A pesquisa levou por conduta a fidedignidade dos dados coletados junto às especialistas; entende-se que o estudo garantiu as características psicométricas satisfatórias para a validação do instrumento. A contribuição do estudo no campo da atuação de nutricionistas poderá ir além da proposta de validação de um questionário, visto que poderá estimular reflexões na adoção de alimentos orgânicos em UAN hospitalares, contribuintes à promoção da saúde humana.

Importante destacar as limitações em relação à bibliografia, pois são escassas as pesquisas voltadas à validação de instrumentos em Nutrição, principalmente em se tratando de alimentação coletiva. Ainda sobre as limitações, deve-se considerar a possibilidade de se haver gerado um resultado parcialmente equivocado, se analisado pelo viés de desejabilidade social. Ou seja, há de se considerar a possibilidade de as participantes se manifestarem a partir de uma propensão pessoal, fator que resulta em respostas segundo suas vivências e sua própria realidade e em consonância com sua visão social.

Os resultados gerais do presente estudo, em relação aos critérios clareza e confiabilidade de cada questão, apontam para um satisfatório escore no todo, visto que o menor valor CVC foi de 70% e, mais da metade das questões obteve CVC de 90% a 100%. Considera-se o instrumento de pesquisa validado, ressalvados os ajustes recomendados. O questionário também poderá ser utilizado em pesquisas futuras, sobre temáticas relacionadas com serviços de alimentação para coletividades e UAN.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, N. M. C.; COLUCI, M. Z. O. Validade de conteúdo nos processos de construção e adaptação de instrumentos de medidas. **Ciênc. Saúde Coletiva**, v. 16. n. 7, 2011. Https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000800006.

BRADBURN, N. M., SUDMAN, S., WANSINK, B. **Asking questions**: the definitive guide to questionnaire design- for market research, political polls, and social and health questionnaires. San Francisco, CA: Jossey-Bass, 2004. 426p.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Lei nº 10.831 de 23 de dezembro de 2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. 2003. Brasília/DF.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível em: http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600. Acesso em: 4 jan. 2023.

De NEGRI, S. T.; HECK, R. M. Aspectos a tomada de decisão na inclusão de alimentos orgânicos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Sinergia**, v. 22, n.1, p. 65-76, 2018. Disponível em: https://periodicos.furg.br/sinergia/article/view/7901/5284. Acesso em: 3 jan. 2023.

De VELLIS, R. F. Scale development: theory and applications. 4. ed. Los Angeles: Sage, 2017.

Di IORIO, C. K. **Measurement in Health Behavior:** methods for research and evaluation. San Francisco, Jossey-Bass Wiley Imprint, 2005.

GLIEM, J. A.; GLIEM, R. R. Calculating, interpreting, and reporting Cronbach's alpha reliability coefficient for Likert-type scales. *In*: **Midwest Research to Practice Conference in Adult, Continuing, and Community Education**. Columbus/Ohio State University, 2003. p. 82-88.

HILL, M.M.; HILL, A. A Construção de um questionário. **Dinâmia**: centro de estudos sobre a mudança socioeconômica, WP, out.1998.

PASQUALI, L.; Validade dos Testes Psicológicos: será possível reencontrar o caminho? **Psic.: Teor. e Pesq.**, v. 23, n. spe, 2007. Https://doi.org/10.1590/S0102-3772200700500019.

PASQUALI, L.; Psicometria. **Revista da Escola de Enfermagem.** USP, v. 43. 2009. Https://doi.org/10.1590/S0080-62342009000500002.

PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2001.

PILATTI, L. A.; PEDROSO, B.; GUTIERREZ, L.G. Propriedades psicométricas de instrumentos de avaliação: um debate necessário. **Revista Brasileira de Ensino de Ciência e Tecnologia**, v.3, n.1, 2010. Https://doi: 10.3895/S1982-873X2010000100005.

SAMPIERI, R.H.; COLLADO, C.F.; LUCIO, M.D.P.B. **Metodologia de Pesquisa**, 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2013.

SOUZA, A.C.; ALEXANDRE, N.M.C.; GUIRARDELLO, E.B.; Propriedades psicométricas na avaliação de instrumentos: avaliação da confiabilidade e da validade. Aplicações da epidemiologia. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 26, n. 3, p. 649-659, 2017. Http://dx.doi.org/10.5123/s1679-49742017000300022.

UGGIONI, P. L; SALAY, E. Reliability and validity of a scale to measure consumer attitudes regarding the private food safety certification of restaurants. **Appetite**, v. 58, n. 2, p. 470-477, dez. 2012. Https://doi.org/10.1016/j.appet.2011.12.004.

VASCONCELLOS, A. B. P. A.; MOURA, L.B.A. Segurança alimentar e nutricional: uma análise da situação da descentralização de sua política pública nacional. **Cad. Saúde Pública**, v. 34, n. 2, 2018. Https://doi.org/10.1590/0102-311X00206816.