

**Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública**

**Adaptação transcultural e validação de uma
ferramenta para avaliação do conhecimento em
alimentação e nutrição baseada na classificação de
alimentos NOVA**

Gilberto Bassetto Junior

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho
de Conclusão Curso II – 0060029, como
requisito parcial para a graduação no Curso
de Nutrição da FSP/USP.**

**Orientadora: Doutoranda Kamila Tiemann
Gabe**

São Paulo

2022

Adaptação transcultural e validação de uma ferramenta para avaliação do conhecimento em alimentação e nutrição baseada na classificação de alimentos NOVA

Gilberto Bassetto Junior

**Trabalho apresentado à disciplina Trabalho
de Conclusão Curso II – 0060029, como
requisito parcial para a graduação no Curso
de Nutrição da FSP/USP.**



**Orientadora: Doutoranda Kamila Tiemann
Gabe**

São Paulo

2022

O conteúdo deste trabalho é publicado sob a Licença Creative Commons Atribuição
4.0 Internacional – CC BY 4.0



DEDICATÓRIA

Às minhas professoras e professores por toda formação escolar e acadêmica.
Aos ilustres pesquisadores do NUPENS pelas imensas contribuições em epidemiologia nutricional e pela classificação NOVA e seus desdobramentos em saúde e ciência no Brasil e no mundo.

Às nutricionistas do Brasil e àqueles que se dedicam para promover a alimentação adequada e saudável no país.

AGRADECIMENTOS

Agradeço às professoras e professores do Curso de Nutrição da FSP/USP por sua dedicação, carinho, experiência e determinação em nos proporcionar uma formação tão complexa, ao mesmo tempo profunda e generalista.

À minha orientadora Kamila Tiemann Gabe pela imensa bagagem acadêmica, liderança e paciência. Kamila foi uma grande inspiração para que eu abraçasse este trabalho com engajamento e soube orientar com destreza e humanismo. À orientadora de Iniciação Científica que deu origem a este projeto, Profa. Dra. Patrícia Jaime, pela expertise, acolhimento e direcionamento de nossas demandas.

Às minhas amigas e amigos de estrada na graduação, pelo companheirismo, suporte, afagos, afetos, alegrias, sorrisos, tropeços e solavancos compartilhados nesses anos de estudos. Um abraço especial para Ana Grassi, Murilo Bomfim, Luara Santos, Adriana Higino, Ana Luisa, Fernanda Sartorelli entre outras figuras ilustres.

Ao amado Caique Neves, por estar sempre junto, somando esforços para as duras conquistas obtidas ao longo do curso. Suas contribuições da área do Serviço Social foram essenciais para um olhar mais ampliado da Nutrição enquanto caminho terapêutico na Saúde Pública do Brasil.

Às mulheres da minha família, em especial minha mãe, avó e tias maravilhosas que ensinaram o valor afetivo e social da alimentação. À minha terapeuta Juliana Boniconte por todo suporte com as inevitáveis angústias da vida (acadêmica).

Aos meus colegas de trabalho da Etec Paulistano, Instituto Naradeva Shala, Instituto Imparare e VP. Um grande abraço para a Jorgina, Renan, Alexandre, Cida, Pamela, Leandro, Thiago e Ralph. Aos meus alunos de Química, Culinária e Ayurveda. Aos meus pacientes de Ayurveda. Às nutricionistas do CREN e do IOT-FMUSP pelo aprendizado oportunizado nos estágios.

Aos meus amigos Luzinha, Tatiana, Badrinath, Itinho, Guiridhari, Jeovana, Suda, Ravi, Patrícia, Amanda, Karol, Camila, Náiali, Geovana, Mathias, Mariana, entre outras pessoas maravilhosas que dão graça e sabor à vida.

BASSETTO JUNIOR, G. Adaptação transcultural e validação de uma ferramenta para avaliação do conhecimento em alimentação e nutrição baseada na classificação de alimentos NOVA. [Trabalho de Conclusão de Curso – Graduação em Nutrição]. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP; 2022.

RESUMO

Introdução: O crescente uso da classificação NOVA na epidemiologia nutricional tem demandado a elaboração de instrumentos de pesquisa que levem em conta o grau de processamento dos alimentos. Nesse contexto, pesquisadores canadenses desenvolveram a *FoodProK*, uma ferramenta que mede o conhecimento em alimentação e nutrição baseada na NOVA, na qual os respondentes devem indicar de 0 a 10 o quão saudável consideram cada item de um conjunto de 12 imagens de alimentos, incluindo alimentos *in natura* e minimamente processados, processados e ultraprocessados. **Objetivo:** Adaptar e validar a ferramenta *FoodProK* para o contexto brasileiro. **Métodos:** 1) seleção de um conjunto inicial de alimentos segundo dados de consumo alimentar de um inquérito nacional; 2) validação de conteúdo, por meio de um painel de especialistas (n=24); 3) validação aparente, por meio de pré-testes com potenciais usuários da ferramenta (n=75); e, 4) validação de constructo, comparando-se escores de estudantes de graduação em Nutrição (n=76) e Licenciaturas da USP (n=99). **Resultados:** 1) Elaborou-se uma lista com 40 potenciais alimentos. 2) A partir da avaliação dos especialistas, foram selecionados os 12 itens finais e realizados ajustes nas imagens. 3) Dois formatos foram submetidos ao pré-teste: um com e um sem tabela nutricional junto à imagem do alimento, sendo a versão com tabela a melhor avaliada pelos respondentes e, portanto, adotada como versão final. 4) Conforme esperado, observou-se uma divergência estatisticamente significativa entre as médias das pontuações de saudabilidade obtidas para os grupos estudados com diferentes níveis de conhecimento alimentar e nutricional. **Conclusão:** A ferramenta *FoodProK Brasil* apresenta evidência de validade para medir conhecimento em alimentação e nutrição segundo a NOVA e pode ser aplicada em Nutrição e Saúde Coletiva e Educação Alimentar e Nutricional no território nacional, conforme demanda e interesse.

DESCRITORES

Epidemiologia Nutricional; Saúde Pública; NOVA; Guia Alimentar.

LISTA DE SIGLAS

ALE – Alunos da educação

ALN – Alunos da nutrição

AUP – Alimentos ultraprocessados

FCT – Formulário com tabelas nutricionais

FE – Faculdade de Educação

FoodProK - Food Processing Knowledge Score

FSP – Faculdade de Saúde Pública

FST – Formulário sem tabelas nutricionais

G1 – Alimentos *in natura* ou minimamente processados

G3 – Alimentos processados;

G4 – Alimentos ultraprocessados

NUPENS – Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde

PJ – Painel de Juízes

POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares

UHT – *Ultra high temperature*

USP – Universidade de São Paulo

VA – Validação aparente

VC – Validação de constructo

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. MÉTODO.....	9
3. RESULTADOS.....	13
4. DISCUSSÃO.....	13
5. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO PROFISSIONAL.....	13
6. CONCLUSÃO.....	15
7. REFERÊNCIAS	15
APÊNDICE I – LINKS DOS FORMULÁRIOS E VÍDEOS.....	17
APÊNDICE II – IMAGENS DA <i>FOODPROK</i> BRASIL.....	17
APÊNDICE III – MANUAL DE USO DA <i>FOODPROK</i> BRASIL.....	17

1. INTRODUÇÃO

A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, foi um marco para as políticas públicas de alimentação e nutrição no país. De uma forma inovadora, o Guia passou a diferenciar a qualidade nutricional do alimento pelo tipo de processamento que ele recebe, conforme a classificação NOVA, proposta pelo Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde (NUPENS) da Universidade de São Paulo (USP). A NOVA contempla os seguintes grupos: alimentos *in natura* ou minimamente processados; ingredientes culinários processados; alimentos processados; alimentos ultraprocessados (AUP).¹

Nas últimas décadas, populações de vários países, com diferentes níveis de desenvolvimento socioeconômico, têm aumentado gradualmente o consumo de AUP com redução concomitante da ingestão de alimentos saudáveis e tradicionais.² Em países como Estados Unidos e Reino Unido, os AUP correspondem à maior parte das fontes energéticas alimentares,^{3,4} enquanto no Brasil este consumo perfaz cerca de um quinto do total.⁵ Nesse contexto, evidências científicas demonstram a associação do consumo de AUP com desfechos negativos de saúde a nível populacional, tais como aumento da prevalência de sobrepeso e obesidade, diabetes tipo 2, doenças cardiovasculares, câncer, dislipidemias, depressão entre outras.⁶ Esse cenário se deve substancialmente a alguns fatores ligados ao consumo de AUP, tais como: composição nutricional desbalanceada com alta densidade calórica, excesso de sal, açúcares e gorduras; presença de substâncias químicas prejudiciais tais como aditivos químicos alimentares, contaminantes de embalagens (como metais e derivados plásticos) e compostos formados durante o alto cozimento.⁷

Nesse íterim, é fundamental que a população de um país tenha conhecimento sobre as diferenças qualitativas dos alimentos em relação ao grau de processamento e os impactos na saúde relacionados ao seu consumo, tal como proposto pela NOVA. Dessa forma, seria possível os indivíduos fazerem escolhas mais assertivas quanto aos grupos de alimentos priorizados no consumo,⁸ o que requer um nível de letramento em alimentação mínimo para tanto.⁹ Este atributo faz parte de um conjunto geral de letramento em saúde que envolve quatro competências básicas, a saber: habilidade de acessar, compreender, avaliar e aplicar informações sobre saúde.¹⁰

Assim, o letramento em alimentação depende do conhecimento do indivíduo sobre alimentação e nutrição, incluindo saber diferenciar alimentos segundo sua saudabilidade e compreender recomendações alimentares.¹¹

Atualmente, existem algumas ferramentas disponíveis para mensurar o letramento e conhecimento alimentar e nutricional de um indivíduo.^{12,13} Dado o crescente interesse na classificação NOVA, pesquisadores canadenses desenvolveram uma ferramenta para a avaliação do conhecimento alimentar e nutricional intitulada *Food Processing Knowledge Score (FoodProK)* (Pontuação de Conhecimento de Processamento de Alimentos), baseado na NOVA. Este instrumento passou então a compor pesquisas para avaliação da compreensão dos participantes sobre políticas de alimentação, comportamentos alimentares, letramento em saúde e outros fatores relacionados ao ambiente alimentar realizados em diferentes países.¹⁴

Apesar da NOVA ter sido desenvolvida no Brasil e constar no Guia Alimentar desde 2014, o país ainda não conta com uma ferramenta validada para avaliar o nível de conhecimento alimentar e nutricional da população segundo essa classificação e suas implicações na saúde de forma geral. Nesse sentido, entende-se que a *FoodProK*, já validada e utilizada em pesquisas, pode ser apropriada para o contexto brasileiro, desde que sejam feitas devidas adaptações. Sendo assim, este trabalho tem como objetivo adaptar e validar uma ferramenta para avaliação do nível de conhecimento alimentar e nutricional da população brasileira referente à NOVA, com base na ferramenta *FoodProK*.

2. MÉTODO

Estrutura do instrumento original: a *FoodProK* é formada por uma série de doze imagens de alimentos aos quais os respondentes precisam indicar, em uma escala de 0 a 10, quão saudável julgam ser aquele alimento. Do total de 12 alimentos, distribuem-se itens pertencentes a quatro grupos (frutas, carnes, laticínios e laticínios), sendo um exemplo de cada uma das seguintes categorias da NOVA: G1 – alimentos *in natura* ou minimamente processados; G3 – alimentos processados; G4 – AUP. A ordem na qual os 12 alimentos são apresentados aos respondentes é totalmente aleatória. Para mensuração do nível do conhecimento, é esperado que, dentro de

cada grupo alimentar, o indivíduo atribua pontos de modo que o alimento pertencente ao G1 seja considerado o mais saudável; o do G3, o intermediário; e, do G4, o menos saudável. O escore varia de 0 a 8 e é computado com base no número de acertos na ordem de saudabilidade dos alimentos dentro de cada um dos quatro grupos alimentares. Se o indivíduo acertar a ordem de todos os grupos, dois pontos são computados (i.e., $G1 > G3 > G4$); caso a ordem entre dois alimentos esteja correta, mas a outra não, então somente um ponto é conferido (e.g., $G1 > G4 > G3$). Respostas iguais entre dois grupos (e.g. $G3 = G4$) também não geram ponto para o escore total; por fim, se a posição de todos os alimentos na ordem de saudabilidade estiver errada (e.g., $G4 > G3 > G1$), nenhum ponto é computado.¹⁴

Elaboração da versão inicial do instrumento: a versão adaptada para o Brasil foi elaborada mantendo-se a mesma estrutura básica do instrumento original. Para isso, foram selecionados os itens consumidos com maior frequência no país de acordo com os dados de consumo alimentar da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2017/2018. Foram selecionadas imagens representativas de cada item, considerando um banco de imagens gratuito, fotografias autorais e também fontes disponíveis na Internet. Para preservar ao máximo as características visuais das embalagens, as marcas foram removidas através de edição das imagens, sendo que algumas delas foram apresentados com marcas fictícias, tal qual feito na *FoodProK* original. Para o grupo das frutas, carnes e cereais, foram propostos de 2 a 3 conjuntos de opções. O grupo dos laticínios constitui-se de uma única opção (leite de vaca), variando-se, no entanto, as propostas entre as categorias da NOVA. A tradução para o português das instruções de resposta do formulário foi realizada por dois tradutores bilíngues.

Validação de conteúdo: a proposta inicial do instrumento foi encaminhada para um painel de juízes (PJ) para análise dos seguintes fatores: representatividade dos alimentos; plausibilidade de avaliação da saudabilidade de acordo com a NOVA; clareza das imagens selecionadas. Esse painel foi realizado de modo remoto, por meio de formulário *on-line*. À princípio, estipulou-se convidar um mínimo de 15 participantes, esperando-se obter pelo menos de 6 a 10 contribuições, tal qual se recomenda na literatura.¹⁵ Para garantir a participação de pessoas com diferentes expertises, foram enviados convites a 24 pesquisadores, especialistas nas seguintes

áreas: classificação NOVA; rotulagem de alimentos; desenvolvimento e validação de instrumentos de mensuração na área de alimentação; e, comunicação em alimentação e nutrição.

Foram enviados e-mails com convites contendo o *link* do formulário (Apêndice IA) e de um vídeo explicativo com as instruções para o seu preenchimento, disponibilizado na plataforma *Youtube* (Apêndice IB). Os convites foram enviados no dia 27 de setembro de 2021, pelo qual se estipulou um prazo de recebimento de respostas até o dia 22 do mês subsequente. Em sequência, foram analisadas as sugestões oriundas desse painel para seleção do conjunto de imagens mais bem avaliado pelos juízes e realizados os respectivos ajustes no instrumento.

Validação aparente (VA): essa etapa teve como finalidade identificar potenciais dificuldades de preenchimento do instrumento por parte do público ao qual se destina. Para isso, foi realizado um pré-teste com pessoas leigas no assunto, também por meio de formulário *on-line*. Nesse formulário, foi primeiramente solicitado aos indivíduos que respondessem à escala de conhecimento baseada na NOVA e, em seguida, a questões abertas e de múltipla escolha a respeito da clareza das instruções para o preenchimento e de eventuais dificuldades encontradas durante o processo de resposta.¹⁵ O recrutamento foi feito através de redes de contatos dos pesquisadores (via aplicativo de mensagens *WhatsApp*), pelo qual se buscou alcançar indivíduos com características sociodemográficas heterogêneas. Para definição do número de contribuições suficientes nessa etapa, foi adotada abordagem propositiva, ou seja, as respostas foram recrutadas até o ponto em que os comentários e sugestões comesçassem a se repetir, sem que aparecesse algo novo.¹⁶ Em estudo anterior de validação aparente de um instrumento para avaliação da qualidade da alimentação baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira,¹⁷ esse ponto foi atingido com cerca de 20 contribuições, então estimou-se que um número próximo disso também fosse suficiente neste estudo. Após essa etapa, foram realizados ajustes no instrumento para realização do estudo de validação de constructo.

Os dados sociodemográficos foram requisitados na VA para verificar se os participantes contemplariam, a priori, uma diversidade de níveis de escolaridade e regiões do Brasil. O critério de exclusão adotado foi o envolvimento com a área da saúde (trabalho e/ou estudo), uma vez que representantes desse grupo poderiam ter

maior facilidade relativa nas avaliações de saudabilidade dos alimentos, sendo, portanto, uma fonte de viés para essa fase.

Na VA, por sugestão do painel de especialistas, foram avaliadas duas versões do formulário, um com (FCT – Apêndice IC) e um sem tabela nutricional (FST – Apêndice ID). Os convites foram enviados no período de 02 a 09 de dezembro de 2021 com o encerramento e consolidação das respostas efetuada no dia 15 do mesmo mês. No FCT foi questionado, ao final, se os respondentes considerariam a avaliação mais dificultosa caso as tabelas nutricionais não fossem disponibilizadas. Já no FST foi solicitado aos participantes que avaliassem quão úteis seriam caso as tabelas nutricionais fossem disponibilizadas.

Validação de constructo (VC): A VC foi avaliada por meio da comparação do desempenho na ferramenta de dois grupos de indivíduos: estudantes do 4º e 5º ano do curso de graduação em nutrição e estudantes de cursos de graduação em licenciaturas, ambos da USP – doravante referidos pelas siglas ALN (alunos da nutrição) e ALE (alunos da educação). Para que a ferramenta seja considerada válida como uma medida de conhecimento, é esperado que o grupo ALN obtenha pontuações maiores do que aquelas obtidas por ALE.¹⁸

A solicitação da participação dos voluntários foi realizada via grupos de contatos eletrônicos dos estudantes (*WhatsApp*) e diretamente em algumas salas de aula tanto na Faculdade de Saúde Pública (FSP) quanto na Faculdade de Educação (FE), após o consentimento dos docentes e alunos presentes. A aplicação dos formulários no grupo ALN ocorreu nos meses de março e abril, e no grupo ALE nos meses de maio e agosto de 2022.

Foram comparados escores de conhecimento obtidos pelos diferentes grupos por meio do teste de Wilcoxon para comparação de médias (teste não-paramétrico), considerando nível de significância de 5%.¹⁹ Calculou-se o número amostral necessário com base nos valores de média e desvio-padrão do escore obtido por nutricionistas no estudo de desenvolvimento e avaliação da versão inicial do instrumento *FoodProK*¹⁴ (média = 7,0 e desvio-padrão = 0,8). Assumindo-se que a variabilidade de escore entre não nutricionistas pode ser maior, utilizou-se no cálculo amostral um valor hipotético de desvio-padrão de 1,2 (50% a mais do que o do grupo de referência). Para que uma diferença mesmo que pequena de 0,5 pontos de escore

entre os grupos possa ter significância estatística, para um poder de teste de 0,80 e alfa de 0,05, estimou-se que seriam necessários pelo menos 76 indivíduos com respostas completas em cada grupo de comparação. Todas as análises foram realizadas no *software* RStudio versão 3.6.

3. RESULTADOS

Os resultados serão publicados em revista científica da área.

4. DISCUSSÃO

A discussão será publicada em revista científica da área.

5. IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA NO CAMPO PROFISSIONAL

Em relação ao campo de atuação do Nutricionista, entende-se que a *FoodProk* Brasil pode ser empregada em duas grandes áreas a saber: Nutrição em Saúde Coletiva e Educação Alimentar e Nutricional. Para tanto, este trabalho engloba uma estratégia de divulgação, disseminação e utilização do instrumento em território nacional. Sendo assim, conjectura-se a seguinte propositiva: em primeiro lugar um artigo científico sobre a validação da ferramenta está em processo de elaboração pelo qual pretende-se publicá-lo em breve em uma revista acadêmica adequada para sua formalização perante a comunidade científica do país. Após isso, as imagens compiladas da *FoodProk* Brasil e a estrutura do formulário *on-line* serão disponibilizadas para acesso livre na Internet em endereço eletrônico ainda a definir. Pode-se, por exemplo, utilizar o site da própria FSP/USP, de sua Biblioteca ou do NUPENS.

Para isso, foi elaborado um manual escrito e um vídeo explicativo (ambos o manual e o vídeo serão disponibilizados após a publicação do trabalho em revista científica da área) almejando a divulgação da ferramenta e sua utilização por nutricionistas, que podem então empregá-la sob diversas demandas e interesses em várias esferas de atuação, como na Atenção Básica em Saúde. Deve-se considerar

que o manual e o vídeo passarão por uma revisão para inclusão do sítio eletrônico onde as imagens e o formulário serão disponibilizados após a publicação do artigo. Portanto, o vídeo e o manual de caráter provisório presta-se a mostrar seu conteúdo, antes mesmo de sua divulgação oficial.

O fato de haver poucas ferramentas de avaliação de saudabilidade de alimentos que levem em consideração o grau de processamento das mesmas até o momento,²⁴ destaca a grande contribuição que a validação da *FoodProk* Brasil tem para o território nacional. Assim, pode-se empregá-la também em programas e ações de educação alimentar e nutricional, onde um nutricionista pode trabalhar com indivíduos ou grupos, aplicando a ferramenta e fazendo uma devolutiva dos escores obtidos. A partir disso, o nutricionista pode fazer discussões oportunas sobre o impacto na saúde do consumo de alimentos em função do grau de processamento e apresentar propostas e soluções para a sensibilização do público em relação à importância de uma alimentação adequada e saudável. Acredita-se que há potencial de aplicação deste instrumento em ações educacionais na Atenção Básica com grupos focais de pacientes com doenças crônicas que possuam alimentação como fator de risco, como diabetes, hipertensão e obesidade. Até mesmo em consultório de clínica nutricional particular, é possível utilizar a *FoodProk* Brasil para avaliar como o paciente percebe o impacto do processamento de alimentos na saúde e valer-se do resultado para discutir hábitos alimentares e sensibilizar sobre dietas mais saudáveis.

Assim, a conscientização adequada da população sobre os impactos do consumo de AUP à saúde humana é imperativo e a *FoodProk* Brasil pode contribuir com isso seja através de estudos em epidemiologia nutricional seja através de sua aplicação em programas de educação alimentar e nutricional. Para tanto, os nutricionistas e demais profissionais da saúde ganham, a partir deste trabalho, uma ferramenta acessível, prática, fácil de utilizar e bastante versátil para atender a diversos interesses e demandas. Dessa forma, espera-se que trabalhos muito proveitosos sejam realizados em território nacional valendo-se desse instrumento validado contribuindo para a promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável, tal como preconiza o Guia Alimentar brasileiro, grande documento embasador e inspirador da *FoodProk* Brasil.

6. CONCLUSÃO

A conclusão será publicada em uma revista científica da área.

7. REFERÊNCIAS

1. Ministério da Saúde (Brasil). Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
2. Monteiro CA, et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. *Public Health Nutr.* 2019;22(5):936-941.
3. Baraldi LG, et al. Consumption of ultra-processed foods and associated sociodemographic factors in the USA between 2007 and 2012: evidence from a nationally representative cross-sectional study. *BMJ Open.* 2018;8:e020574.
4. Rauber F, et al. Ultra processed food consumption and chronic noncommunicable diseases-related dietary nutrient profile in the UK (2008–2014). *Nutrients.* 137 2018;10, E587.
5. Louzada MLDC, et al. The share of ultra-processed foods determines the overall nutritional quality of diets in Brazil. *Public Health Nutr.* 2018;21: 94–102.
6. World Health Organization (WHO). (2019). Global Action Plan for the prevention and control of NCDs 2013-2020. Disponível em:< https://www.who.int/nmh/events/ncd_action_plan/en/ >. Acesso em 19 set 2022.
7. UNC Global Food Research Program. Alimentos ultraprocessados: Uma ameaça global à saúde pública. Maio de 2021. Disponível em:< https://globalfoodresearchprogram.web.unc.edu/wp-content/uploads/sites/10803/2021/05/UPF_ultra-processed_food_fact_sheet_Portuguese-portugues.pdf >. Acesso em 19 set 2022.
8. Shangguan S, et al. A meta-analysis of food labelling effects on consumer diet behaviors and industry practices. *Am J Prev Med.* 2019;56(2):300-314.
9. Maragno CAD, et al. Teste de letramento em saúde em português para adultos. *Rev. bras. epidemiol.* abr 2019, 22, 01.
10. Sorensen K, et al. Health literacy and public health: a systematic review and integration of definitions and models. *BMC Public Health.* 2012;12:80.
11. Miller LMS, Cassady DL. The effects of nutrition knowledge on food label use. A review of the literature. *Appetite.* 2015;92:207-216.

12. Nguyen TH, Paasche-Orlow MK, McCormack LA. The state of the science of health literacy measurement. *Stud Health Technol Inform*. 2017;240:17-33.
13. Malloy-Weir L, Cooper M. Health literacy, literacy, numeracy and nutrition label understanding and use: a scoping review of the literature. *J Hum Nutr Diet*. 2017;30(3):309-325.
14. Bhawra J, et al. Initial Development and Evaluation of the Food Processing Knowledge (FoodProK) Score: A Functional Test of Nutrition Knowledge Based on Level of Processing. *J Acad Nutr Diet*. 2021 Feb 18:S2212-2672(21)00062-9.
15. Rubio DM, et al. Objectifying content validity: Conducting a content validity study in social work. *Social Work Research*, 2003, v. 27, n. 2, p. 94–104.
16. Ritchie J, Lewis J, Elam G. Designing and selecting samples. In: *Qualitative Research Practice: A Guide for Social Science Students and Researchers*. London: SAGE Publications Ltd, 2003. pp. 77–108.
17. Gabe KT, Jaime PC. Development and testing of a scale to evaluate diet according to the recommendations of the Dietary Guidelines for the Brazilian Population. *Public Health Nutr*. 2019, apr; 22(5):785-796.
18. Scheff SW. Nonparametric Statistics. In: *Fundamental Statistical Principles for the Neurobiologist - A survival guide*. Academic Press, 2016, p. 157-182.
19. Furr M, Bacharach V. *Psychometrics: an introduction - second edition*. 2o. Thousand Oaks: SAGE Publications, 2013. 472.
20. Pinheiro JQ, Farias TM, Abe-Lima JY. Painel de Especialistas e Estratégia Multimétodos: Reflexões, Exemplos, Perspectivas. *Psico*, v. 44, n. 2, pp. 184-192, abr./jun. 2013.
21. Pasquali L. *Psicometria*. Rev. Esc. Enferm. USP, 2009; 43(Esp):992-9.
22. Menegassi B, et al. NOVA food classification: comparison of the knowledge among incoming and outgoing Nutrition students Demetra. 2020;15:e48711.
23. Niven P, et al. Differences in healthiness perceptions of food and dietary patterns among the general public and nutrition experts: A cross- sectional online survey. *Health Promot J Austral*. 2022;33:361–372.
24. Machin L, et al. The heuristics that guide healthiness perception of ultra-processed foods: a qualitative exploration. *Public Health Nutrition*: 23(16), 2932–2940.
25. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). *Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 - Perfil das despesas no Brasil*. Rio de Janeiro, 2021.

APÊNDICE I – LINKS DE FORMULÁRIOS E VÍDEOS

Item	Descrição	Link
IA	Formulário de convite aos especialistas – Validação de Conteúdo	Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.
IB	Vídeo com instruções de preenchimento do formulário aos especialistas – Validação de Conteúdo	Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.
IC	Formulário com tabelas nutricionais (FCT) – Validação Aparente	Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.
ID	Formulário sem tabelas nutricionais (FST) – Validação Aparente	Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.
IE	Vídeo com manual de uso da <i>FoodProk</i> Brasil	Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.

APÊNDICE II – IMAGENS DA *FOODPROK* BRASIL

Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.

APÊNDICE III – MANUAL DE USO DA *FOODPROK* BRASIL

Será disponibilizado após a publicação do trabalho em revista científica.