



# ÍNDICE DE QUALIDADE DA DIETA ASSOCIADO AO GUIA ALIMENTAR DIGITAL: AVALIAÇÃO DE CONFIABILIDADE

---

*Dra. Semíramis Martins Álvares Domene*

Professora Adjunta da Universidade Federal de São Paulo – Campus Baixada Santista

*Ms. Simone Caivano*

Doutoranda; Programa Interdisciplinar em Ciências da Saúde, Universidade Federal de São Paulo –  
Campus Baixada Santista

Linha de Pesquisa: Saúde de Grupos Populacionais Específicos

Grupo de Pesquisa: Epidemiologia Nutricional

# FUNDAMENTAÇÃO



→ > 50%: excesso de peso

↳ 12,4%: obesos

↳ 25,4%: outras doenças crônicas e síndrome metabólica <sup>1</sup>

## Alimentação Saudável

- ✓ Índice glicêmico
- ✓ Fibra alimentar
- ✓ Gorduras
- ✓ Indicadores de qualidade da Dieta <sup>3</sup>

## Guias Alimentares



<sup>4</sup>



Educação Alimentar e Nutricional

<sup>5</sup>

<sup>6</sup>

## Guias Alimentares + Índice

Healthy Eating Index – HEI-05

<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Brasil - POF, 2010; <sup>2</sup> Noronha, 2011; <sup>3</sup> Mente, 2009; <sup>4</sup> Willett & Skerrett, 2002; Harvard School of Public Health, 2011; <sup>5</sup> Brasil, 2006; <sup>6</sup> Philippi et al., 1999; <sup>7</sup> Guenther et al., 2007; Fisberg et al., 2004

Estudar a confiabilidade de um Guia Alimentar Digital e do Índice de Qualidade da Dieta a ele associado, para analisar a incorporação de escolhas alimentares saudáveis.

## Valores energéticos segundo os grupos de alimentos utilizados para a construção da Dieta Referência empregada para o GAD

IOM, 2010/ IOM, 2011

	<b>Grupos de alimentos</b>	<b>Correspondente energético (kcal)</b>
1	<b>Açúcares e doces: 0 a 1 porção</b>	72
2	<b>Aves, pescados e ovos: 0 a 2 porções</b>	140
3	<b>Carne bovina e suína: 0 a 1 porção</b>	105
4	<b>Cereais e pães integrais, tubérculos e raízes: 4 a 6 porções</b>	
	Cereais integrais diversos	140
	Tubérculos diversos	75
5	<b>Cereais e pães refinados: 0 a 1 porção</b>	140
6	<b>Frutas: 3 a 5 porções</b>	100
7	<b>Gorduras de origem animal: 0 a 1 porção</b>	60
8	<b>Hortaliças: 4 a 5 porções</b>	
	Legumes diversos	40
	Folhosos diversos	10
9	<b>Leguminosas: 2 a 3 porções</b>	150
10	<b>Leite e derivados: 1,5 a 2,5 porções</b>	
	Leite e iogurtes	120
	Queijos	80
11	<b>Oleaginosas: 0,5 a 1,5 porção</b>	50
12	<b>Óleos vegetais: 2 a 3 porções</b>	72

# MÉTODOS: Índice de Qualidade da Dieta (IQD)

## Componentes e pontuação do IQD-GAD Guenther et al., 2007 (modificado)

Componente	Pontuação máxima	Valor de Referência	Valor de Referência para pontuação zero
		(n porções/1000Kcal)	
<b>Componentes de moderação</b>			
1. Açúcares e doces	10	≤ 0,5	> 0,5
2. Carnes bovina ou suína	5	≤ 0,5	> 0,5
3. Cereais e pães refinados	5	≤ 0,5	> 0,5
4. Gordura de origem animal	10	≤ 0,5	> 0,5
<b>Componentes de adequação</b>			
5. Aves, pescados e ovos	10	≥ 1	Sem consumo
6. Cereais e pães integrais, tubérculos e raízes	10	≥ 2	Sem consumo
7. Frutas	10	≥ 1,5	Sem consumo
8. Hortaliças	10	≥ 2	Sem consumo
9. Leguminosas	5	≥ 1	Sem consumo
10. Leite e derivados	10	≥ 0,75	Sem consumo
11. Oleaginosas	5	≥ 0,25	Sem consumo
12. Óleos vegetais	10	≥ 1	Sem consumo

# MÉTODOS: Índice de Qualidade da Dieta (IQD)

Valor máximo de 100 pontos

Classificação:

- ✓ até 50 pontos - dieta de baixa qualidade
- ✓ entre 50 e 80 pontos - dieta de qualidade intermediária
- ✓ acima de 80 pontos - dieta de boa qualidade.

# MÉTODOS: análise de confiabilidade

- ✓ Propriedades psicométricas:
  - ✓ *validação de conteúdo* - diretrizes da Universidade de Harvard e da organização dos grupos alimentares em componentes de moderação e adequação pelo HEI-05; <sup>1</sup>
  - ✓ *validação de construto* - correlação de Pearson entre componentes e escore total e entre componentes e energia;
  - ✓ *consistência interna* - coeficiente alfa de Cronbach.

<sup>1</sup> Willett & Skerrett, 2002; Harvard School of Public Health, 2011; Guenther *et al.*, 2007

# RESULTADOS: Validação de conteúdo

## Componentes de moderação

1. Açúcares e doces
2. Carnes bovina ou suína
3. Cereais e pães refinados
4. Gordura de origem animal

## Componentes de adequação

5. Aves, pescados e ovos
6. Cereais e pães integrais, tubérculos e raízes
7. Frutas
8. Hortaliças
9. Leguminosas
10. Leite e derivados
11. Oleaginosas
12. Óleos vegetais



# RESULTADOS: Validação de construto

Correlação entre a pontuação de cada componente, a ingestão de energia e a pontuação total (PT) do Índice de Qualidade da Dieta associado ao Guia Alimentar Digital (IQD-GAD)

Grupos	AD	APO	CBS	CPI	CPR	FR	GOA	HOR	LEG	LD	OV	OLE	Energia
AD	1												
APO	0,136**	1											
CBS	0,071	0,391**	1										
CPI	0,155**	-0,045	0,127**	1									
CPR	0,106*	-0,001	0,059	0,327**	1								
FR	0,102*	0,073	0,112*	0,114*	0,180**	1							
GOA	0,011	0,069	0,030	0,067	0,070	0,088	1						
HOR	0,050	0,068	-0,008	0,064	0,210**	0,055	-0,026	1					
LEG	0,084	-0,099	-0,006	0,009	0,050	-0,005	0,064	-0,031	1				
LD	0,075	-0,001	0,001	0,094*	0,039	-0,062	-0,017	-0,162	-0,102	1			
OV	-0,050	0,066	-0,066	0,018	0,017	-0,087	0,067	0,230**	0,048	-0,009	1		
OLE	0,102*	0,070	0,233**	0,016	0,074	0,034	-0,023	-0,007	0,012	0,037	-0,046	1	
Energia	-0,117	0,054	-0,010	-0,114	-0,160	-0,034	-0,069	-0,151	0,064	-0,060	0,094*	-0,056	1
PT	0,515**	0,454**	0,422**	0,418**	0,390**	0,402**	0,379**	0,344**	0,144**	0,212**	0,269**	0,234**	-0,145

\* p < 0.05 \*\* p < 0.01

Independência dos grupos alimentares com o valor energético

Correlação muito fraca

Correlação moderada

Grupos distintos e com forte identidade



# RESULTADOS: Consistência interna

---

✓ IQD-GAD:  $\alpha = 0,36$

- ✓ Estudo de correlação indica valores adequados para validação de construto do IQD-GAD
- ✓ Confiabilidade compatível com a observada em estudos internacionais: IQD-GAD ( $\alpha = 0,36$ ), HEI-original ( $\alpha = 0,28$ ), HEI-05 ( $\alpha = 0,43$ )

## PERSPECTIVAS DE CONTINUIDADE

- ✓ Aprimorar os critérios para avaliação da qualidade da dieta
  - ✓ Guias Alimentares como um processo dinâmico
  - ✓ qualidade da dieta resulta de uma construção multidimensional
- ✓ Simpósio no Reino Unido<sup>1</sup>: tecnologia digital tornando o processo de registro alimentar mais preciso e menos árduo
- ✓ Linguagem Digital na promoção do autocuidado e a atenção nutricional

**OBRIGADA**

---

OBRIGADA