



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 ¹

Alimentação Saudável

- ✓ Índice glicêmico
- ✓ Fibra alimentar
- ✓ Gorduras
- ✓ Indicadores de qualidade da Dieta ³

Guias Alimentares



⁴



Educação Alimentar e Nutricional

⁵

⁶

Guias Alimentares + Índice

Healthy Eating Index – HEI-05

⁷

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

| | Grupos de alimentos | Correspondente energético (kcal) |
|----|---|---|
| 1 | Açúcares e doces: 0 a 1 porção | 72 |
| 2 | Aves, pescados e ovos: 0 a 2 porções | 140 |
| 3 | Carne bovina e suína: 0 a 1 porção | 105 |
| 4 | Cereais e pães integrais, tubérculos e raízes: 4 a 6 porções | |
| | Cereais integrais diversos | 140 |
| | Tubérculos diversos | 75 |
| 5 | Cereais e pães refinados: 0 a 1 porção | 140 |
| 6 | Frutas: 3 a 5 porções | 100 |
| 7 | Gorduras de origem animal: 0 a 1 porção | 60 |
| 8 | Hortaliças: 4 a 5 porções | |
| | Legumes diversos | 40 |
| | Folhosos diversos | 10 |
| 9 | Leguminosas: 2 a 3 porções | 150 |
| 10 | Leite e derivados: 1,5 a 2,5 porções | |
| | Leite e iogurtes | 120 |
| | Queijos | 80 |
| 11 | Oleaginosas: 0,5 a 1,5 porção | 50 |
| 12 | Óleos vegetais: 2 a 3 porções | 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) | |
| Componentes de moderação | | | |
| 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 |
| Componentes de adequação | | | |
| 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; ¹
 - ✓ *validação de construto* - correlação de Pearson entre componentes e escore total e entre componentes e energia;
 - ✓ *consistência interna* - coeficiente alfa de Cronbach.

¹ 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 Unido¹: 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