



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Desenvolvimento de um Questionário de Frequência Alimentar para o Estudo de Doenças Crônicas não transmissíveis em Populações Quilombolas do Rio Grande do Sul
Autor	MARIANA ESPINOZA RIVAS
Orientador	MARILDA BORGES NEUTZLING

Resumo

Introdução: As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) são consideradas um problema de saúde global e uma grande prioridade na saúde brasileira. A exposição e a vulnerabilidade das populações às DCNT são também influenciadas pelas condições socioeconômicas. Desse modo, as populações vulneráveis são bastante acometidas por esse tipo de comorbidade.

Dentre as populações consideradas em vulnerabilidade social, estão as comunidades quilombolas, cujos dados sobre o padrão de consumo alimentar são escassos. Dessa forma, o objetivo do presente estudo foi desenvolver um questionário de frequência alimentar (QFA) para investigar o consumo alimentar de adultos pertencentes a comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul.

Metodologia: Para selecionar os itens alimentares que foram incluídos no QFA, utilizaram-se dados de 589 recordatórios alimentares de 24 horas (R24h) da pesquisa “Acesso aos Programas de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, e Repercussões na Segurança Alimentar e Nutricional das Comunidades Quilombolas do Rio Grande do Sul”, aplicados em 22 comunidades quilombolas de 17 municípios do Rio Grande do Sul. Foram incluídos na lista do QFA os itens alimentares que apresentaram uma contribuição percentual de até 95% para os seguintes nutrientes: energia, carboidrato, proteína, lipídio, fibras, potássio, sódio e vitamina C, que são considerados fatores de risco ou proteção para as DCNT. Além disso, foram incluídos na lista alguns alimentos não citados nos R24h, devido à sazonalidade, mas que são de consumo habitual da população. Após serem incluídos no QFA, os alimentos foram agrupados de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira em: cereais, tubérculos e raízes; frutas, legumes e verduras; feijões e outros alimentos ricos em proteína; leite e derivados; carnes e ovos; gorduras e açúcares. As porções foram estabelecidas de acordo com a média das porções referidas nos R24h. O período pelo qual o consumo alimentar do QFA se refere é o ano precedente, e a frequência de consumo é apresentada em oito categorias, separadas em unidades de tempo como: dia, semanas e meses.

Resultados: A lista final de alimentos contém 63 itens. O alimento com maior percentual de contribuição calórico, de carboidratos e de sódio foi o pão de trigo sovado; o de maior contribuição de proteínas e de lipídios foi a carne de gado; o de maior contribuição de fibras e de potássio foi o feijão preto; e o de maior contribuição para a vitamina C foi a laranja.

Considerações Finais: O presente estudo trará uma contribuição importante sobre os hábitos alimentares das comunidades quilombolas do Rio Grande do Sul, devido à escassez de dados sobre o assunto. A partir da elaboração de um Questionário de Frequência Alimentar para essa população específica, será possível detectar quais alimentos são mais consumidos por eles, e qual a contribuição desse tipo de alimentação para o desenvolvimento ou prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Além disso, poderá ser utilizado em outras pesquisas com o mesmo segmento populacional.