

# QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR (QFA) QUANTITATIVO EM PACIENTES COM DIABETE MELITO (DM): DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE INSTRUMENTO – ETAPA INICIAL DO PROJETO

Bárbara P. Riboldi<sup>1</sup>; Roberta A. Sarmento<sup>2</sup>; Mirela J. de Azevedo<sup>2</sup>; Rogério Friedman<sup>2</sup>; Ticiania C. Rodrigues<sup>2</sup>; Jussara C. de Almeida<sup>1,2</sup>  
<sup>1</sup>Curso de Nutrição, Faculdade de Medicina, UFRGS. <sup>2</sup>Programa de Pós-Graduação em Ciências Médicas: Endocrinologia - UFRGS

## INTRODUÇÃO

Para investigação da associação entre dieta e desenvolvimento das complicações do DM é necessário utilizar instrumentos que avaliem ingestão habitual dos pacientes em um período de tempo (semanas, meses ou anos).

Em epidemiologia nutricional, QFAs são amplamente utilizados na investigação do papel da dieta habitual na ocorrência de desfechos de saúde, mas devem ser calibrados para a população em que se pretende aplicar o referido instrumento.

Não há na literatura um QFA validado especificamente para pacientes com DM brasileiros.

## OBJETIVOS

1. Desenvolver um QFA quantitativo com alimentos representativos do consumo habitual de pacientes com DM tipo 2.
2. Avaliar a validade da informação obtida do QFA contra registros alimentares (RAs) com pesagem de alimentos e biomarcadores.
3. Avaliar a reprodutibilidade do QFA.

## MÉTODOS

### ETAPA 1: Construção do instrumento

O QFA foi elaborado a partir de RAs com pesagem de alimentos de 188 pacientes com DM tipo 2 (50% homens; 25% de RAs realizados em cada estação do ano).

Alimentos que contribuíram com pelo menos 80% da ingestão de calorias e nutrientes (tabela 1) foram incluídos na lista de alimentos e reunidos nos oito grupos alimentares (Guia Alimentar População Brasileira).

Tamanho das porções foi classificado em pequeno (P25), médio (P50), grande (P75) e extragrande (P95) de acordo com os RAs.

Tabela 1. Grupos alimentares e nutrientes que foram considerados na elaboração da lista de alimentos do QFA:

Grupo Alimentar	Nutriente Analisado
Arroz, pães, massas, batata e mandioca	Carboidratos
Verduras e legumes	Fibras, ferro, cálcio e potássio
Frutas	Carboidratos, fibras e potássio
Feijões e leguminosas	Proteínas e ferro
Carnes, aves, peixes e ovos	Proteínas, lipídeos e ferro
Leites e derivados	Proteínas, lipídeos e cálcio
Óleos e gorduras	Lipídeos totais
Açúcares e doces	Carboidratos

### ETAPA 2 (Atual): Validação do instrumento

**Delineamento:** Estudo de avaliação de sensibilidade, especificidade e confiabilidade de instrumento de avaliação do consumo alimentar.

**Fator em estudo =** QFA

**Padrões de referência =** RAs (referência relativa)

**Biomarcadores =** excreção de nitrogênio urinário (ingestão protéica) e ácidos graxos séricos (ingestão de lipídeos)

O cálculo da composição nutricional dos QFAs e RAs será convertido em ingestão diária (NutriBase Clinical®; USDA)

### Análise estatística:

Cálculo do tamanho da amostra: Considerando nível de significância ( $\alpha$ ) = 0,05,  $b=0,05$  (poder do teste), coeficiente de correlação mínimo esperado de 0,4 e perda aproximada de 10% o número de indivíduos necessários para o estudo de validação do QFA é 82.

Coefficientes de correlação (r) de Pearson ou Spearman ajustados para o total de energia calorias (conforme a distribuição gaussiana das variáveis) serão utilizados para avaliar a correlação dos dados encontrados entre QFA2 versus RAs.

A variação intraindividual da dieta encontrada nos QFAs e nos RAs será atenuada.

Nível de significância de 5% será considerado (SPSS 18.0).

### ETAPA 3: Avaliação da reprodutibilidade do QFA

Para avaliação da reprodutibilidade, o QFA será aplicado três vezes em cada paciente, com intervalo de um mês entre QFA1/QFA2 e de um ano entre QFA2/QFA3 (Projeto aprovado CEP GPPG-HCPA).



## RESULTADOS PRELIMINARES

**ETAPA 1:** O QFA construído possui 79 itens alimentares distribuídos nos grupos conforme Tabela 1 + Grupo de bebidas e Questões relacionadas ao hábito alimentar = sete (07) páginas

### ETAPA 2:

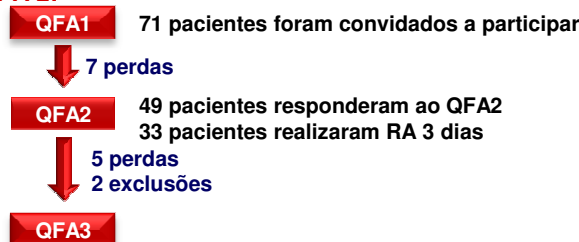


Tabela 2. Características clínicas e laboratoriais dos 49 pacientes que responderam ao QFA1 e QFA2:

Características gerais e clínicas	(n = 49)
Sexo feminino	54,9 %
Branco	77,5 %
Idade (anos)	64,5 ± 7,6
Tempo de estudo (anos)	6,7 ± 3,3
Tempo de DM (anos)	12,4 ± 8,8
Poder de compra - Classe B2	33,3 %
IMC (kg/m <sup>2</sup> )	29,6 ± 4,2
Hipertensão	95,8 %
Glicemia de jejum (mg/dL)	158,5 ± 69,2
HbA1c (%)	8,9 ± 1,9
Creatinina sérica (mg/dL)	0,9 ± 0,2
EUA (mg/dL)*	5,5 (3 – 43,5)

Dados apresentados com média ± DP ou número para o total de casos (%).

\* Dados apresentados como mediana (percentil 25 – 75).

## COMENTÁRIOS

Completar o tamanho da amostra necessário (n = 82) permitirá a avaliação do desempenho (validade e reprodutibilidade) do QFA construído.

Fontes financiadoras: CNPq-PIBIC/UFRGS; CAPES; FIPE-HCPA; ARD-FAPERGS.