

Desenvolvimento de um Questionário de Frequência Alimentar para populações quilombolas do Rio Grande do Sul

MARIANA ESPINOZA RIVAS¹, MARILDA NEUTZLING²

1 Mariana Espinoza Rivas, Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul
2 Marilda Neutzling, Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Sul



UFRGS
PROPEAQ

XXV SIC
Salão Iniciação Científica

CS - Ciências da Saúde



INTRODUÇÃO

- Comunidades quilombolas são grupos vulneráveis,
- Dados sobre a prevalência de insegurança alimentar e padrão de consumo alimentar nessas populações são escassos.
- Objetivo deste estudo: construir um Questionário de Frequência Alimentar voltado para as populações quilombolas do RS.

Questionário de Frequência Alimentar = QFA

- Mais prático e informativo método de avaliação da ingestão dietética;
- Importante em estudos epidemiológicos: relação da dieta com a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT);
- Distingue diferentes padrões de consumo entre os indivíduos.

METODOLOGIA

- Utilizados 589 recordatórios alimentares de 24 horas 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",
- Referentes a 22 comunidades quilombolas de 17 municípios do Rio Grande do Sul.

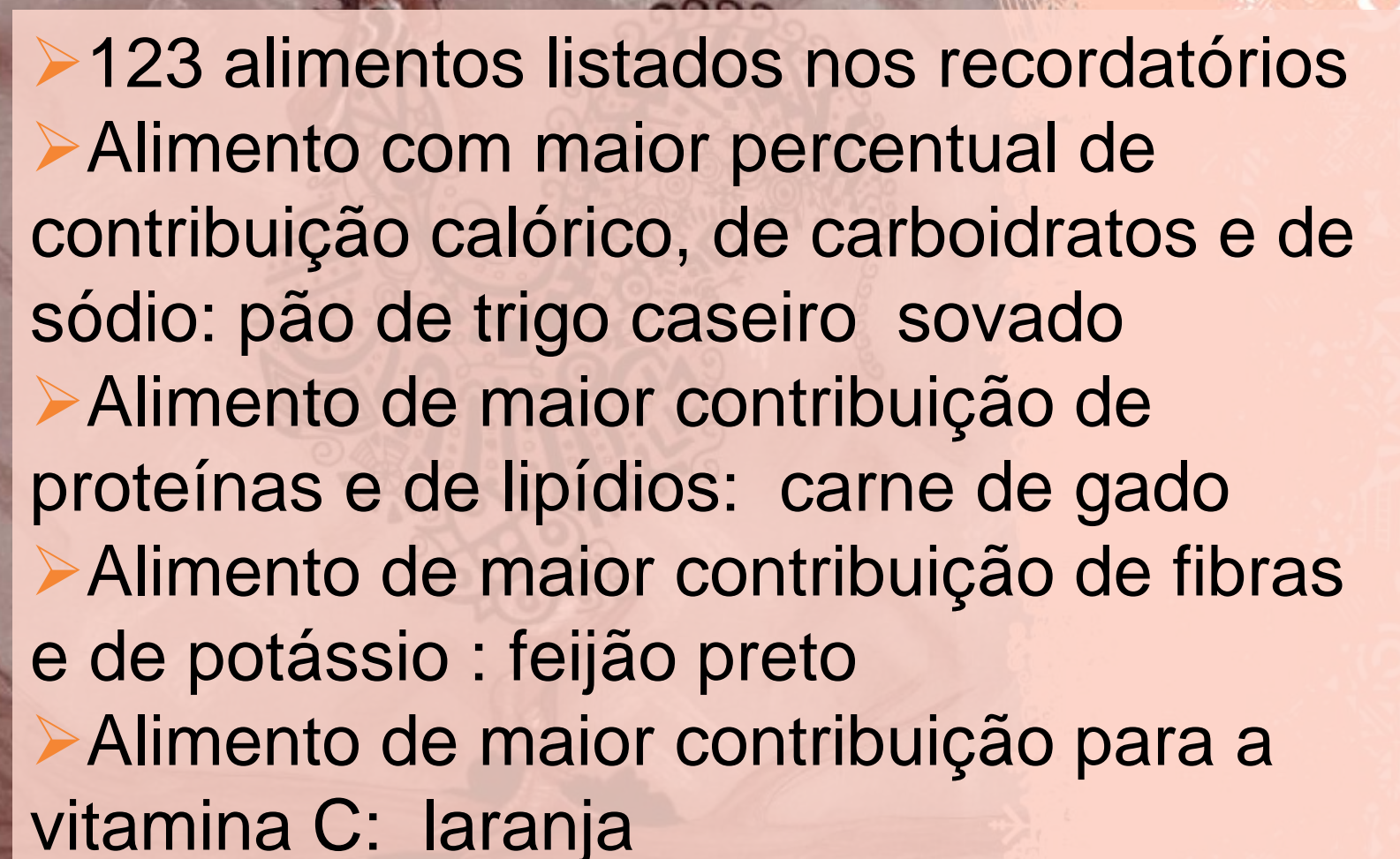
Serão incluídos no QFA os alimentos:

- Com frequência de aparecimento de 5% ou mais.
- Com contribuição percentual relativa para os seguintes nutrientes: energia, carboidrato, proteína, lipídio, fibras, potássio, sódio e vitamina C.
- Os considerados fatores de risco e proteção para o desenvolvimento de DCNT.

Os alimentos foram agrupados em 6 grupos alimentares, baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira:

- cereais, tubérculos e raízes;
 - frutas, legumes e verduras;
 - feijões e outros alimentos ricos em proteína;
 - leite e derivados;
 - carnes e ovos;
 - gorduras e açúcares.
- Período de consumo alimentar referente: o ano precedente
 - Frequência de consumo apresentada em nove categorias, em unidades de tempo como: dia, semanas e meses.

RESULTADOS

- 
- 123 alimentos listados nos recordatórios
 - Alimento com maior percentual de contribuição calórico, de carboidratos e de sódio: pão de trigo caseiro sovado
 - Alimento de maior contribuição de proteínas e de lipídios: carne de gado
 - Alimento de maior contribuição de fibras e de potássio: feijão preto
 - Alimento de maior contribuição para a vitamina C: laranja

REFERÊNCIAS

1. Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. - Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. 2005.
2. Schieri R. Epidemiologia da Obesidade 1998.