

## **MANUAL DE INSTRUÇÕES DO QUESTIONÁRIO**

---

### **ASPECTOS OPERACIONAIS**

#### **Recordatório alimentar de 24h GLOBODIET**

**Versão 1.2**

Elaborado por:  
International Agency for Research on Cancer - IARC

Traduzido por:  
Beatriz Schirrmeister Marchetti, Josiane Steluti, Aline Mendes Peralta, Marina Campos Araújo, Dirce Maria Lobo Marchioni, com auxílio de colaboradores das Universidades UFRJ, UERJ, UFPR, UFF

Adaptado para uso no ELSA-Brasil por:  
Bartira Gorgulho, Josiane Steluti, USP

Supervisionado por:  
Dirce Maria Lobo Marchioni, USP  
marchioni@usp.br

**ESTE MATERIAL É PROTEGIDO POR COPYRIGHT E NÃO DEVE SER  
DIVULGADO NO TODO OU EM PARTES SEM EXPRESSA AUTORIZAÇÃO**

**São Paulo  
Janeiro 2017**

## 1. Dieta: Recordatório alimentar de 24h (R24h)

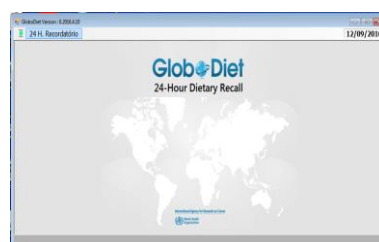
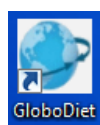
Este manual foi feito para que haja uma padronização na técnica de aplicação do recordatório alimentar, para que diferentes resultados sejam indicativos de reais diferenças de consumo alimentar e não de diferentes formas de aplicação. O recordatório de 24 horas (R24h) é um método de avaliação da dieta que consiste em recordar, mediante uma entrevista, tudo o que o entrevistado comeu e bebeu durante o dia anterior à entrevista.

As informações recolhidas pelo R24h são mais detalhadas do que as obtidas a partir do questionário de frequência alimentar. O entrevistado lembrará o que consumiu no dia anterior e será capaz de dar informações detalhadas sobre os tipos específicos de alimentos consumidos, receitas e os ingredientes utilizados, bem como as quantidades de cada item consumido. No entanto, uma das principais dificuldades práticas deste método é que não é possível saber, de antemão, os alimentos que vão ser reportados pela pessoa. O papel do entrevistador é, portanto, essencial, porque ele precisa ter um bom conhecimento dos hábitos alimentares da população de estudo e conhecer as questões específicas a serem feitas a fim de descrever e quantificar corretamente os alimentos ou receitas que podem ser relatadas pela pessoa entrevistada.

**OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:** este manual para aplicação do R24h foi elaborado para uso em entrevistas realizadas diretamente no computador, no software GloboDiet. Trata-se de uma adaptação do manual do usuário do GloboDiet (versão Brasileira) desenvolvida exclusivamente para uso dos entrevistadores do estudo ELSA BRASIL durante a coleta de dados. **Este material não deve ser reproduzido em parte ou totalidade. Em caso de dúvidas, favor consultar a versão original.**

### Para acessar o GloboDiet:

Na área de trabalho do computador você irá encontrar o ícone abaixo, clique duas vezes neste ícone e a janela do GloboDiet irá aparecer.



A maioria das funções disponíveis no GloboDiet podem ser acessadas através do menu suspenso, localizado na barra realçada na parte superior de cada janela, ou através do menu de opções disponibilizado ao clicar com o botão direito do mouse, em cada uma das janelas.

Como em qualquer outro programa do Windows, o mouse pode ser usado para mover o cursor e clicar nos botões. Posicione o cursor no campo da função com o mouse e clique com o **botão esquerdo** para selecioná-lo: **clique uma vez** para selecionar uma função, **clique duas vezes** para selecionar uma opção de uma lista ou para abrir uma nova janela. Para fechar uma janela confirme as informações selecionando a função OK, e para sair da janela atual, use a tecla ESC ou selecione a opção "fechar janela" (caixa com a cruz) disponível no canto superior direito da janela atual.

### **1.1. Conhecendo o instrumento**

De modo geral, o GloboDiet é uma plataforma de avaliação da dieta, desenvolvido para realizar um R24h interativo e padronizado, baseado em entrevista, que permite a obtenção de uma descrição muito detalhada e também a quantificação de alimentos, receitas e suplementos consumidos no decorrer do dia anterior. A sondagem de perguntas e a entrada dos alimentos consumidos em ordem cronológica ajudam a memória do entrevistado.

O R24h do GloboDiet está estruturado em quatro passos principais:

- I. Informações gerais sobre o entrevistador, o entrevistado e o dia recordado
- II. Lista rápida
- III. Descrição e quantificação dos alimentos e receitas
- IV. Controle da entrevista com base nos nutrientes consumidos

#### **Informações gerais sobre o entrevistador, o entrevistado e o dia recordado**

A informação geral recolhida nesta fase, sobre o entrevistador, entrevistado e o dia da entrevista, será utilizada para manter o controle do entrevistador e possibilitar algumas verificações durante e após a entrevista. Por exemplo, os dados relativos à idade, sexo, peso e altura são utilizados para calcular as necessidades de energia do indivíduo, que são comparadas, no final da entrevista, com o consumo de energia, tal como estimado a partir da entrevista do R24h. O entrevistado é

convidado a dar informações gerais sobre o dia que recordou, a fim de identificar ou não se ele/ela estava em uma dieta especial (por exemplo, o indivíduo segue uma dieta ou um tratamento médico), ou se foi um dia especial por causa da religião, celebração, viagem, aniversário, etc).

### **Lista rápida**

A lista rápida é um campo aberto onde todos os alimentos e receitas consumidos pelo entrevistado, em diferentes momentos do dia, são anotados, seguindo estritamente a ordem cronológica do dia. Para fins de reconhecimento, deve-se seguir esta ordem cronológica durante a entrevista. Para cada ocasião pré-definida (antes do café da manhã; café da manhã; durante a manhã; antes do almoço; almoço; após o almoço; durante a tarde; antes do jantar; jantar; após o jantar; ceia), os alimentos consumidos pelo entrevistado são relatados em termos genéricos, sem serem descritos em detalhes ou quantificados. Um campo adicional na parte inferior da tela permite relatar qualquer suplemento dietético.

### **Descrição e quantificação dos alimentos/receitas**

Todos os alimentos e receitas ligados a um determinado item da lista rápida devem ser descritos de acordo com os níveis pré-definidos e padronizados. Quatro etapas principais podem ser distinguidas: (1) Procura e identificação dos itens; (2) Descrição dos itens; (3) Quantificação dos itens; (4) Verificação e sondagem de itens faltantes. As descrições dos alimentos, ingredientes e receitas consistem em uma sequência de janelas, representando diferentes características do item (por exemplo, método de cozimento, método de conservação, quantificação e sondagem dos alimentos esquecidos). A série de janelas corresponde às perguntas a serem feitas de forma sistemática. Cada uma dessas janelas está ligada a uma série de "descritores" correspondentes às potenciais respostas que poderiam ser dadas pelo entrevistado (por exemplo, "grelhado", "assado", para a janela "método de cozimento").

### **Controle da quantidade de nutrientes**

O controle sobre o aporte energético e de nutrientes é realizado através da comparação da ingestão de energia e macronutrientes (calculada com base no relato dos itens consumidos pelo entrevistado) com as necessidades nutricionais estimadas para o entrevistado (considerando a idade, sexo, peso e altura relatados). Após a conclusão da descrição e quantificação dos itens, uma janela resumo para as verificações finais da entrevista exibirá as informações gerais sobre o entrevistado e a necessidade energética calculada. Assim, o entrevistador deverá verificar se a necessidade energética estimada para o indivíduo é compatível com o

consumo alimentar relatado; se a oferta de energia, ou de um dos macronutrientes (proteínas, gorduras, carboidratos), estiver fora do intervalo esperado, será exibido o aviso “muito baixo” ou “muito alto”.

## 1.2. Alimentos, ingredientes e receitas

No GloboDiet, há uma distinção entre “alimentos simples”, “alimentos complexos”, “ingredientes”, “receitas compostas” e “receitas mistas”; dependendo do tipo, um procedimento diferente é seguido. Os “alimentos simples”, “alimentos complexos”, “ingredientes” e “receitas compostas” aparecem nas listas de alimentos e seguem esse caminho. Já as “receitas mistas” seguem o caminho das receitas, e são classificadas e divididas em três tipos: (1) “receitas mistas abertas”, (2) “receitas mistas fechadas” e (3) “receitas mistas estritamente comerciais”. Os alimentos utilizados na descrição das “receitas mistas” são chamados de “ingredientes”, e são classificados em (1) “ingredientes fixos” e (2) “ingredientes substituíveis”. Um ingrediente está ligado a uma receita mista e é identificado, descrito e quantificado da mesma forma que um alimento.

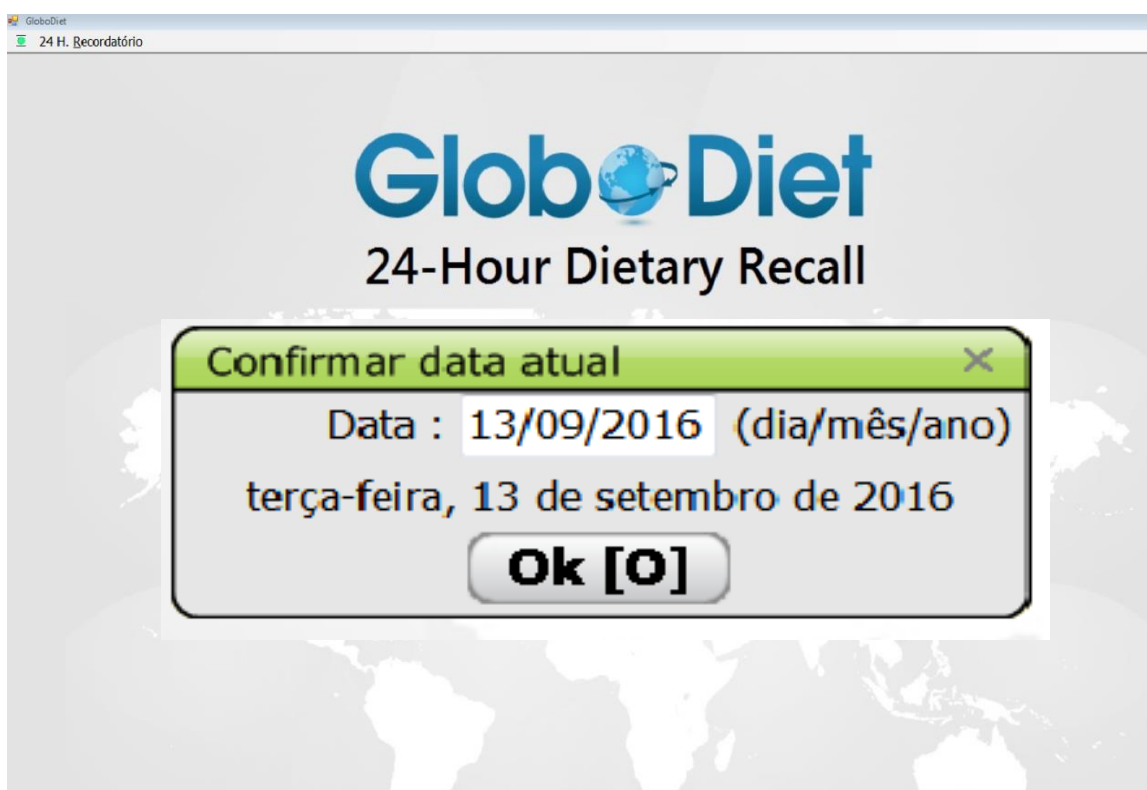
- **ALIMENTOS SIMPLES:** São exemplos de alimentos simples as frutas, cortes de carne, peixe e ingredientes culinários.
- **ALIMENTOS COMPLEXOS:** São itens que contêm diversos ingredientes, mas são percebidos (ou definidos) como um item alimentar, e são tratados da mesma forma que os alimentos simples. São exemplos de alimentos complexos os bolos, biscoitos, massas, sobremesas, molhos e alguns lanches.
- **RECEITAS COMPOSTAS:** Nas receitas compostas os diferentes ingredientes são identificados e quantificados separadamente após a preparação (por exemplo, pão com queijo, goiabada com queijo) ou apenas antes da mistura (por exemplo, café com leite). Todos os ingredientes da receita composta são descritos e quantificados separadamente, selecionados um a um na lista de alimentos. Nestes casos, alguns ingredientes, como gordura, molho ou adoçante, não podem ser quantificados (por exemplo, salada temperada de alface e tomate).
- **RECEITAS MISTAS:** Nas receitas mistas, após a preparação, os diferentes ingredientes não podem ser identificados e quantificados separadamente. Os ingredientes são derivados de livros de receitas (para receitas caseiras e semelhantes), internet ou informações recebidas da indústria (para receitas comerciais). Estas receitas foram previamente cadastradas no GloboDiet e, no momento da entrevista, devem ser selecionadas na lista de receitas.

- **RECEITA MISTA ABERTA:** Este é um tipo de receita mista na qual se assume que os ingredientes referidos na população estudada podem variar consideravelmente e, por isso, possuem maior flexibilidade. Estas receitas podem ser caseiras, com uma receita própria ou adaptada; ou comerciais, com ou sem marca. Quando a receita é preparada em casa e o entrevistado conhece o modo de preparo (ingredientes e quantidades), o entrevistado indica todos os ingredientes com a sua descrição e quantificação, e o entrevistador detalha os itens no GloboDiet. Os ingredientes da receita original cadastrada no GloboDiet serão exibidos como um guia, sem qualquer descrição e quantificação; neste caso qualquer ingrediente pode ser adicionado, eliminado ou substituído. Contudo, se a receita é preparada em casa, mas o entrevistado não conhece o modo de preparo (ingredientes e quantidades), após a descrição e quantificação da porção consumida, são propostas na tela de "INGREDIENTES DA RECEITA" as quantificações dos ingredientes descritos na receita original, cadastrada anteriormente no GloboDiet. Quando a receita é comercial, o entrevistado não é perguntado se a receita é conhecida, e apenas o nome da receita e da marca deve ser indicado. Após a descrição e quantificação da porção consumida, são propostas as quantidades de ingredientes (com base na receita original cadastrada).
- **RECEITA MISTA FECHADA:** Este é um tipo de receita mista em que se assume que os ingredientes reportados na população estudada não variam, especialmente em relação a sua quantidade. Portanto, o entrevistado nunca é perguntado se sabe identificar, descrever e quantificar todos os ingredientes antes da preparação; apenas são permitidas substituições. Estas receitas podem ser com ou sem marca, caseira ou comercial. Neste último caso, será solicitado o nome da marca e a fonte comercial.
- **RECEITA MISTA ESTRITAMENTE COMERCIAL:** São as receitas com marca e fonte comercial (supermercado, restaurante). Nenhuma verificação do ingrediente é realizada durante a entrevista, pois todos os ingredientes são fixos.
- **INGREDIENTE FIXO:** Ingredientes fixos, marcados como "**FIXO**", são aqueles que NÃO podem ser substituídos ou modificados durante a entrevista. Eles não devem ser verificados com o entrevistador.
- **INGREDIENTE SUBSTITUÍVEL:** Ingredientes de substituição, marcados como "**SUBST**", são aqueles que podem ser substituídos ou modificados durante a entrevista. Isso faz com que a receita seja mais flexível. Assim, todos os ingredientes "**SUBST**" de uma determinada receita devem ser

verificados com o entrevistado. A substituição é limitada dentro do grupo de alimentos ao qual o item pertence, por exemplo "margarina, vegetal" pode ser substituído por "óleo, n.e.", mas não pode ser substituído por "requeijão".

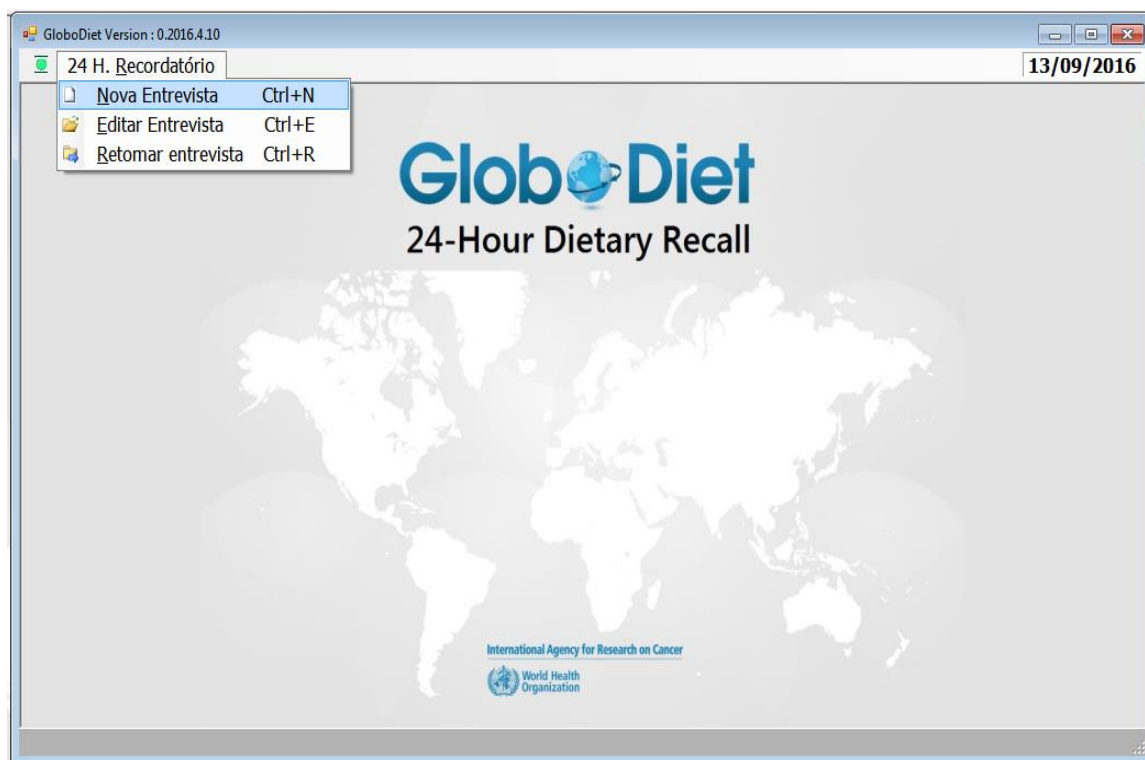
### 1.3. Descrição das telas e campos

Ao abrir o GloboDiet, confirme a "**DATA ATUAL**", ou altere a data, digitando a data correta no menu do ícone verde do canto superior esquerdo.

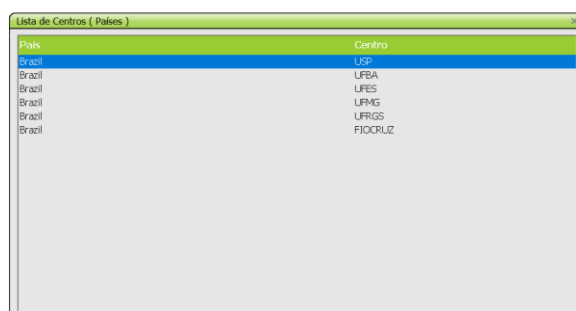
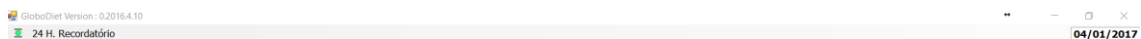


No menu " 24 H. RECORDATÓRIO" selecione uma destas opções:

- \***NOVA ENTREVISTA** (para avançar com uma nova entrevista)
- \***EDITAR ENTREVISTA** (para editar uma entrevista já realizada)
- \***RETOMAR ENTREVISTA** (para continuar uma entrevista já iniciada que, por algum motivo, foi interrompida)



Selecione o seu centro de pesquisa e em seguida a sua identificação de entrevistador.





Entrevistadores		
Código entrevista...	Nome	Sobrenome
00000001	Coordenador_1	USP
00000002	Supervisor_1	USP
00000003	Z_03	Interviewer_03
00000004	Z_04	Interviewer_04
00000005	Z_05	Interviewer_05
00000006	Z_06	Interviewer_06
00000007	Z_07	Interviewer_07
00000008	Z_08	Interviewer_08
00000009	Z_09	Interviewer_09
00000010	Z_10	Interviewer_10
00000011	Z_11	Interviewer_11
00000012	Z_12	Interviewer_12

**Nota:** Esta informação será mantida como padrão para o nome do entrevistador e será questionada novamente na próxima vez que você abrir o GloboDiet. Antes de iniciar a entrevista, confirme o nome do entrevistador. Se não estiver correto, responda NÃO à pergunta e selecione o centro correto e o nome do entrevistador a partir das listas pré-definidas.

Entrevistador/Centro

Interviewer\_03Z\_03 USP (Brazil)

Não [N] Sim [S]

Em seguida, informações relativas ao entrevistado devem ser preenchidas (nome e sobrenome, código ou número de identificação, data de nascimento, sexo, altura em centímetros e peso em quilogramas). Confirme com o botão "OK" para sair da tela.

- No campo **DIA RELEMBRADO** selecione o dia anterior ao dia da entrevista, dia que será recordado (dia de ontem).
- Campo **DIETA ESPECIAL** refere-se a dieta normal do entrevistado, ou seja, o que o entrevistado costuma comer no dia a dia: dieta para perder ou ganhar peso, dieta para doença, etc
- Campo **DIA ESPECIAL** refere-se ao dia da entrevista em comparação com os dias normais: jejum para exame, festa de aniversário, churrasco, etc
- Campos **HORA DE ACORDAR** no dia lembrado e no dia seguinte: Relatar a hora e os minutos em que o indivíduo acordou nos dois dias. Os horários de despertar devem ser expressos no intervalo 0-24 horas.

GloboDiet Version : 0.2016.4.10

24 H. Recordatório 13/09/2016

**Dia Relembrado e Hora de Acordar**

**Entrevistado :** Nome do entrevistado Sobrenome do entrevistado

**Data nascimento :** 03/01/1986 **Idade :** 30.7 **Altura :** 170 cm

**Sexo :** Feminino **Peso :** 70 kg

**Dia Relembrado**

domingo, 11 de setembro de 2016 **Número entrevista** 1

segunda-feira, 12 de setembro de 2016

**Dieta Especial** Nenhuma

**Dia Especial** Data festiva (feriado religioso/celebração)

**Hora do acordar no dia relembrado** 07 H 30 Min.

**Hora do acordar no dia seguinte** 08 H 45 Min.

Ok [O]

F1 : Anotações F2 : Duração

Antes de ir para a lista rápida, a janela de seleção da **OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR** aparece, com as opções de seleção (SELECIONADO), ir para o próximo (PRÓXIMO), ou voltar a uma anterior (ANTERIOR). Uma opção adicional (SAIR lista rápida) está disponível na última OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR do dia (durante a noite/noite). Esta opção será selecionada para sair da lista rápida e ir para a próxima etapa, que é de descrição e quantificação.

GloboDiet Version : 0.2016.4.10

Funções Vista 13/09/2016

**LISTA RÁPIDA**

**Ocasão de Consumo Alimentar**

Antes do café da manhã(ao acordar)

Anterior [A]
**Próximo [P]**
Selecionado [S]

**Verificar Lista**

**Por exemplo :**

- Bebidas (água, refrigerante, etc.)
- Frutas
- Biscoitos

Tomou algum supl

F1 : Anotações F2 : Duração

Para cada OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR selecionada, uma nova janela é aberta pedindo informações sobre hora e local de consumo da OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR. Note que o horário pode ser facilmente introduzido, sendo selecionado a partir da listagem de horários. Aperte o botão 'OK' para sair da tela.



As informações sobre o nome, hora e local de cada OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR, indicadas na janela anterior, são relatadas na tela como um cabeçalho, começando por um quadrado branco. Todos os alimentos e receitas (lista rápida) consumidos pelo entrevistado devem ser inseridos em cada OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR. Cada linha deve ser confirmada teclando 'ENTER'.

- Para adicionar, editar, modificar ou eliminar algum item ou OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR basta clicar no item com o botão direito do mouse e selecionar a opção desejada.
- Informação extra pode ser relatada entre parênteses atrás do nome do item da lista rápida. Por exemplo, se o entrevistado diz que consumiu 2 fatias de pão em uma determinada Ocasão de Consumo Alimentar, você pode escrever PÃO como um item de lista rápida, e escrever entre parênteses a quantidade (2 fatias).

**Atenção:** gorduras, molhos e adoçantes não devem ser listados na lista rápida. Eles vão ser sondados durante a etapa de descrição/quantificação dos alimentos e receitas. Gorduras utilizadas durante o preparo de receitas mistas

deverão ser tratadas como ingredientes das receitas, com exceção da gordura utilizada para fritar em imersão.

GloboDiet Version : 0.2016.4.10

Funções Vista 13/09/2016

### LISTA RÁPIDA

CAFÉ DA MANHÃ — 09h00 , Em casa

- Café com leite
- banana
- pão com manteiga

Tomou algum suplemento alimentar ? ☐ Não [N] ☐ Sim [S]

F1 : Anotações ALT+F1 : Mostrar Todas as anotações F2 : Duração F3 : Informação geral

Uma vez que a lista para a OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR selecionada é concluída, deve-se seguir para a próxima OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR. Para isso, clique na aba "**FUNÇÕES**" e selecione a opção "**PRÓXIMA OCASIÃO**".

GloboDiet Version : 0.2016.4.10

Funções Vista 13/09/2016

### LISTA RÁPIDA

CAFÉ DA MANHÃ — 09h00 , Em casa

- Café com leite
- banana
- pão com manteiga

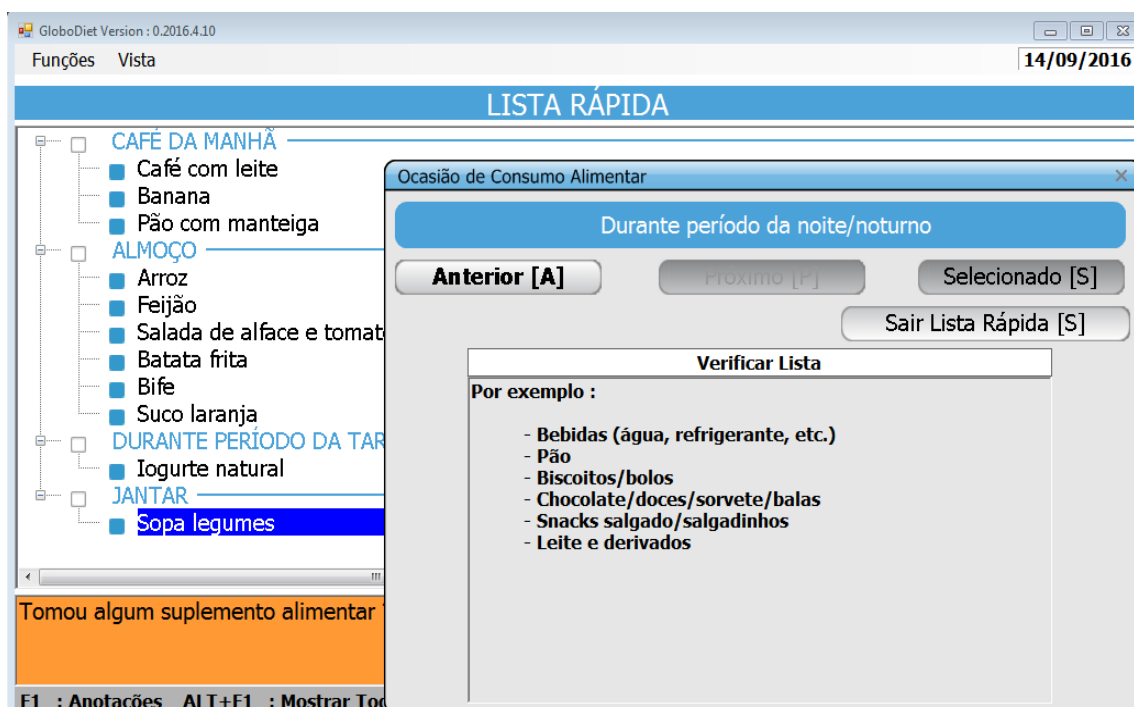
Tomou algum suplemento alimentar ? ☐ Não [N] ☐ Sim [S]

F1 : Anotações ALT+F1 : Mostrar Todas as anotações F2 : Duração F3 : Informação geral

Funções:

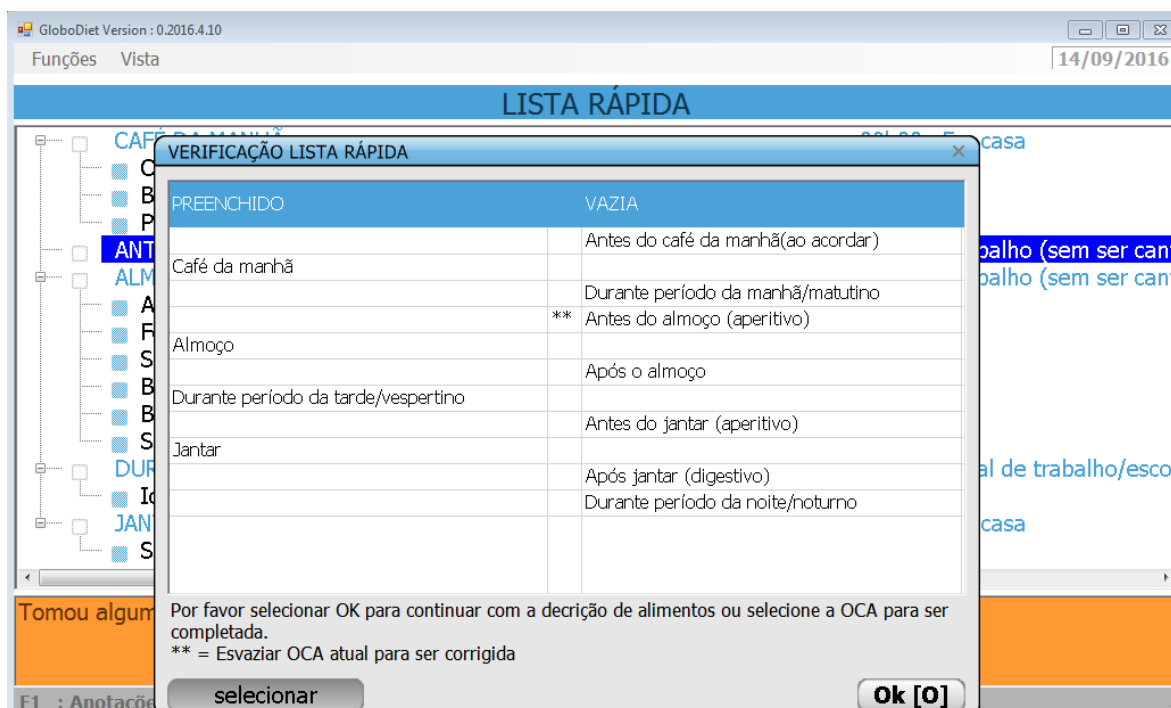
- Próxima Ocasião F5
- Adicionar item F4
- Edit/Alterar item F8
- Apagar item F6
- Descrição/Quantificação F9

Após o preenchimento de todas as OCASIÕES DE CONSUMO ALIMENTAR relatadas pelo entrevistado, deve-se selecionar a opção "**SAIR LISTA RÁPIDA**" e seguir para próxima etapa da entrevista.

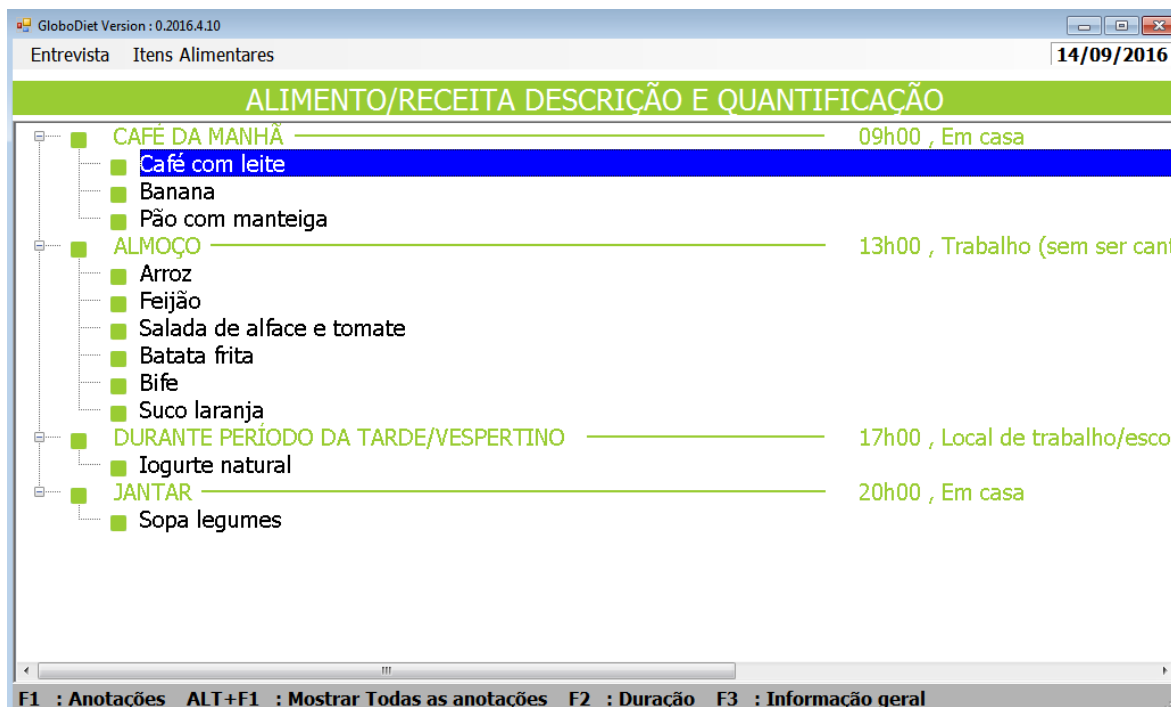


Quando a opção "**SAIR LISTA RÁPIDA**" for selecionada, a tela VERIFICAÇÃO DA LISTA RÁPIDA aparece. A coluna da esquerda "**PREENCHIDOS**" contém as OCASIÕES DE CONSUMO ALIMENTAR preenchidas durante a etapa de listagem rápida, e a coluna da direita "**VAZIA**" lista as OCASIÕES DE CONSUMO ALIMENTAR não preenchidas. A pequena coluna que fica no meio pode ter o sinal " \*\* ", que mostra as OCASIÕES DE CONSUMO ALIMENTAR mencionadas durante a etapa de listagem rápida mas que não foram preenchidas. Estes itens devem ser removidos da lista rápida ou preenchidos antes de continuar com a entrevista. O botão "**OK**" permite prosseguir com a entrevista.

- O botão "**SELECIONAR**" permite acessar a OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR sob o cursor do mouse. Clicando duas vezes em uma OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR pode-se acessar a lista rápida e preencher (ou eliminar) esta OCASIÃO DE CONSUMO ALIMENTAR.



Concluída a etapa de listagem, surge a tela de descrição e quantificação dos itens relatados. Para iniciar o detalhamento de um item basta clicá-lo duas vezes com o botão esquerdo do mouse.



Após selecionar um item para detalhamento uma janela com as listas de alimentos (parte superior da janela) e receitas (parte inferior da janela) cadastradas no GloboDiet será aberta. Uma pesquisa alfabética para o item selecionado é





**Novo Alimento**

Nome:

GRUPO:

SUBGRUPO:

**Estabelecer Grupo [E]** **Ok [O]**

**Grupo / Subgrupo**

Lista Grupos Alimentos	Lista Subgrupos Alimentos
SEM CLASSIFICAÇÃO	CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE SEM CLASSIFICAÇÃO...
BATATA E OUTROS TUBÉRCULOS	MAMÍFEROS DOMÉSTICOS
VEGETAIS	OUTROS MAMÍFEROS SEM CLASSIFICAÇÃO, CARNES DE M...
LEGUMINOSAS	CARNE DE BOI
FRUTAS, NOZES E SEMENTES, AZEITONAS	VITELA
PRODUTOS LÁCTEOS E SUBSTITUTOS DO LEITE	CARNE DE PORCO
CEREAIS E PRODUTOS À BASE DE CEREAIS	CARNE DE CARNEIRO/CORDEIRO
<b>CARNE, PRODUTOS À BASE DE CARNE E SUBSTITUTOS</b>	CARNE DE CAVALO
PEIXE, CRUSTÁCEO E ANFÍBIOS	CARNE DE CABRA
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	CARNE DE COELHO
GORDURAS ANIMAIS E ÓLEOS	CARNE DE AVES DOMÉSTICAS
AÇÚCAR E CONFEITOS	<b>AVES DOMÉSTICAS SEM CLASSIFICAÇÃO E OUTRAS AVES ..</b>
BOLOS E BISCOITOS DOCES	GALINHA
BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	PERU
BEBIDAS ALCOÓLICAS	PATO
CONDIMENTOS, PIMENTAS, MOLHOS E LEVEDURAS	GANSO
SOPAS E CALDOS	CARNE DE CAÇA
MISCELÂNEA	CARNE PROCESSADA
LANCHES SALGADOS	MÍNDOS

Depois de quantificar o novo item, a tela 'NOTAS' abre automaticamente para que o entrevistador possa inserir qualquer informação adicional que o entrevistado dê sobre o novo alimento/receita. No decorrer do manual, explicaremos uma maneira padronizada para inserir as anotações.

**Anotações de Entrevista**

**Novo Alimento** Estado:

ALMOÇO ..... 13h00 . , Em casa

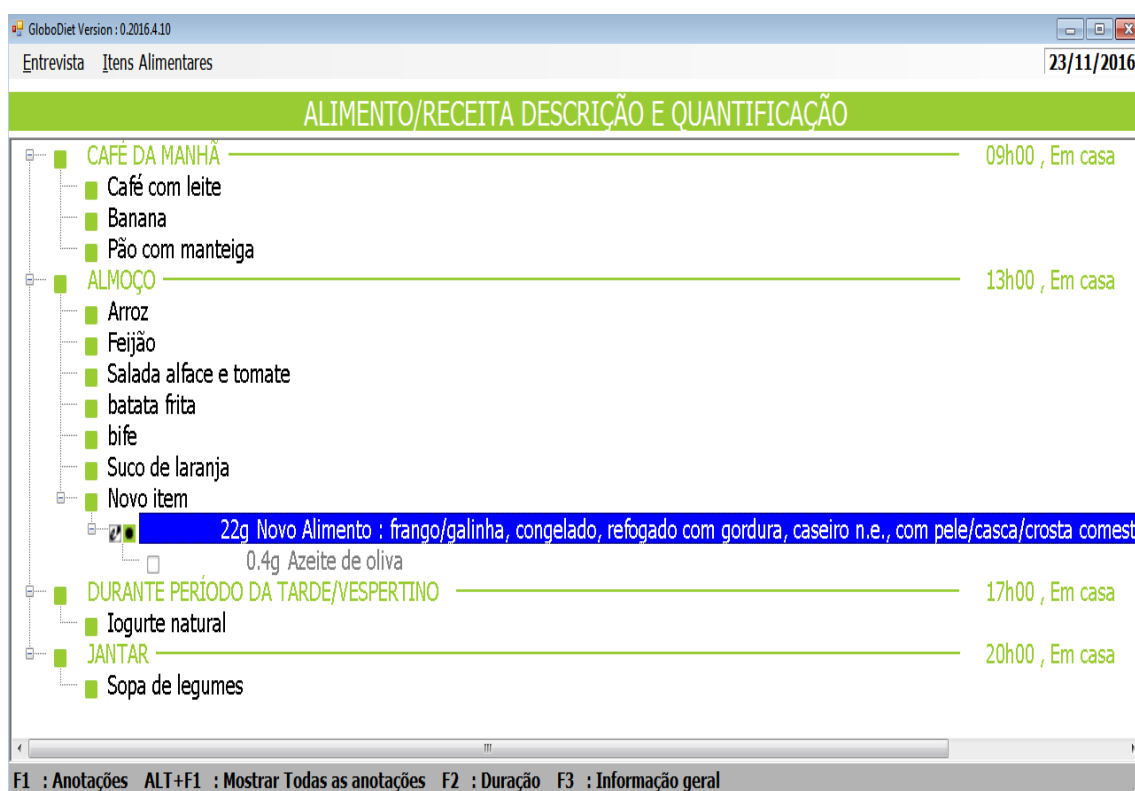
Novo item

22g Novo Alimento (7,0)

.....Novo Alimento.....

**Cancelar [C]** **Ok [O]**

Todos os novos alimentos/receitas inseridos durante a entrevista serão marcados com um ponto preto (ver imagem abaixo). Depois da entrevista, os coordenadores irão decidir se o novo item precisa ser adicionado oficialmente no banco de dados de alimentos e receitas ou não. Um quadrado branco e preto (a frente do item) surgirá na tela de descrição e quantificação, indicando que uma nota está anexada ao item alimentar.

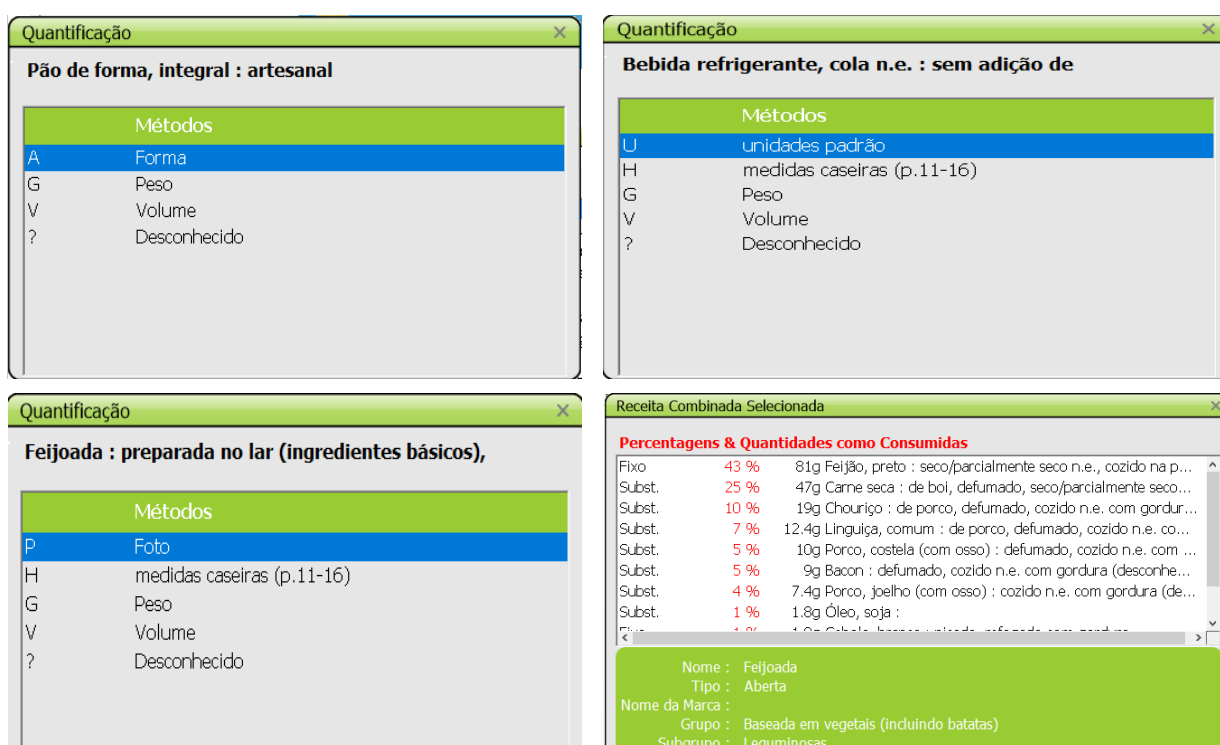


A maioria das janelas de descrição têm a mesma estrutura, o nome da janela é indicado no topo e a lista de possíveis descritores é encontrada abaixo. A opção "**INDEFINIDO**" (normalmente no final da lista) é sistematicamente disponível para ser utilizado quando o entrevistado desconhecer o detalhe perguntado. Em alguns aspectos, o cursor é focado, por padrão, em um descritor que corresponde à resposta mais frequente dada a esta questão (por exemplo, para a janela "**ESTADO FÍSICO/FORMA**" usado para descrever o leite, o cursor é, por padrão, focado em "líquido"). Para a maioria das janelas, apenas um descritor pode ser selecionado.

- CASOS PARTICULARES: Para a janela "**NOME DA MARCA/PRODUTO**", uma lista pré-definida de marcas (nomes de produtos) estão disponíveis.

No entanto, uma nova marca (ou nome do produto) pode ser introduzida selecionando o descritor 'NOVO' e, em seguida, entrar o nome da marca no campo 'NOME' em branco na parte inferior da janela.

- Para algumas janelas, como 'ADIÇÃO DE SABOR', 'FORTIFICAÇÃO/ENRIQUECIDO', 'TIPO DE LEITE/LÍQUIDO UTILIZADO' e 'TIPO DE GORDURA USADO' o entrevistador pode selecionar mais de um descritor. Nestes casos, os itens selecionados são exibidos no lado esquerdo da janela.
- Dentro da etapa de descrição (antes de chegar à etapa de quantificação), é possível voltar a uma janela anterior usando a tecla 'ESC' ou no canto superior direito 'X'. No entanto, as seleções atuais e anteriores serão perdidas.



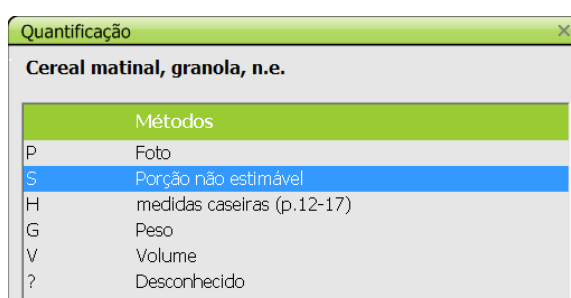
Após indicar a porção da receita que foi consumida, para descrever e quantificar os ingredientes da receita relatada, basta clicar sobre o item com o mouse e seguir o caminho dos alimentos. Para adicionar ou excluir um item é preciso acessar o menu “ingredientes”.

Diferentes métodos de quantificação para cada alimento e receita estão disponíveis no GloboDiet. Dessa forma, no momento da quantificação de um determinado item, os métodos aplicáveis a ele são apresentados ao entrevistador na tela de métodos de quantificação.

- Para todos os métodos de quantificação, as frações de fato consumidas podem ser especificadas e a opção “outra fração” pode ser escolhida para

identificar uma fração que não esteja disponível na lista pré-definida.

- Se a quantidade relatada exceder o valor máximo pré-definido, um aviso irá aparecer e o entrevistador terá que verificar com o entrevistado se o valor digitado está correto; podendo corrigir a quantidade inserida.
- Alimentos simples ou ingredientes de receitas compostas são sempre quantificados “como consumidos”, através de um de seus métodos de quantificação pré-definidos: método de fotos (via livro de imagens), método da forma (descrição do formato, forma, diâmetro, espessura), método medidas caseiras (copos, xícaras, colheres), método de unidade padrão (porção em que é normalmente comercializado, pote de iogurte, pacote de bolacha), método de peso e volume (em gramas ou ml), e método desconhecido (não sabe a quantidade consumida).
- Receitas mistas são quantificadas em três etapas principais: (1) quantificação da porção da receita realmente consumida pelo entrevistado (prato de feijoada); (2) quantificação de cada um dos ingredientes (quantidade de feijão, carne seca, paio); e (3) quantificação da participação dos ingredientes na porção da receita mista consumida (cálculo automático feito pelo GloboDiet).
- Para alguns alimentos específicos, existe ainda a opção de quantificação pelo método da “porção não estimável”. Este método é utilizado quando o alimento pode ser identificado, mas não pode ser quantificado (eg. granola adicionada ao iogurte). Neste caso, uma porção padrão será computada pelo GloboDiet.



**Nota:** Para certos alimentos, fotografias com diferentes tamanhos de porções estão disponíveis no Livro de Imagens do GloboDiet, possibilitando a estimativa da porção alimentar consumida. Para que o entrevistador possa selecionar a foto que corresponde adequadamente ao item a ser quantificado, há, na janela de quantificação por foto, um “comentário” que caracteriza cada uma das opções de fotos, indicando sua página de localização no álbum, o código e o nome da série de foto, além do peso do alimento correspondente a cada foto.

**ATENÇÃO:** Em cada uma das janelas um ícone "?" está disponível, permitindo visualizar a pergunta que deve ser feita ao entrevistado. Para isso, deve-se passar o mouse sobre o ícone ou clicar nele.

Abaixo encontram-se as principais telas de descrição e as perguntas que devem ser feitas durante a entrevista:

Caminho dos alimentos:

Descritor	Itens selecionados
<input checked="" type="checkbox"/> vaca	
<input type="checkbox"/> cabra	
<input type="checkbox"/> búfalo	
<input type="checkbox"/> ovelha	
<input type="checkbox"/> burro	
<input type="checkbox"/> cavalo	
<input type="checkbox"/> indefinido	

Procurar por : Café com leite


**leite**

**Lista de Alimentos [Ordem alfabética]**

Ver ▾

>>	Lista de Alimentos	Grupo/Subgrupo
SH	Leite de manteiga	LEITE FERMENTADO
SH	Leite fermentado n.e.	LEITE FERMENTADO
	Leite fermentado, tipo Yakult	LEITE FERMENTADO
GI	Leite n.e.	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, 0% Lactose	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, baixo teor em lact	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, coco	SUBSTITUTOS LEITE
	Leite, com esteróis vegetais	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
	Leite, com fibras solúveis adicionadas (efeito bifidus)	LEITE NÃO FERMENT
SH	Levedo de cerveja	LEVEDURA
SH	Levedo n.e.	LEVEDURA
	Levedura de cerveja	LEVEDURA

**ORIGEM**

 Você sabe se o "item a ser descrito" era de boi ou porco ou...?.

**Ok [0]**

**Faceta: ADITIVOS DE SABOR**

**? Leite, tradicional**

Descrição

Itens selecionados

☒ sem adição de sabor/tradicional

☐ morango


☐ chocolate n. e.

☐ frutas n. e.

☐ frutas vermelhas n.e.

☐ ameixa

**ADITIVOS DE SABOR**

 O "item a ser descrito" era sem adição de sabor/tradicional? Se não, quais eram os principais ingredientes ou sabores do "item a ser descrito"?

**Ok [0]**

**Faceta: ESTADO FÍSICO/FORMA QUANDO MEDIDO**

**? Leite, tradicional**

Descrição

**líquido**

reconstituído a partir de pó

em pó

misturado/mexido/liquidificado


batido

concentrado/condensado

reconstituído a partir de pó

indefinido

**ESTADO FÍSICO/FORMA QUANDO MEDIDO**

 Qual era o seu estado físico quando medido, ex. era líquido ou ralado, ou pastoso...?[Se as batatas cozidas foram amassadas sem adição de líquido/gordura, escolha "fresco/padrão". Se leite/manteiga FOI adicionado, em seguida, escolha o descrito "purê"]

**Ok [0]**

Faceta: MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

?

Leite, tradicional

Descritor	Itens selecionados
<input checked="" type="checkbox"/> tratado com alta temperatura (UHT)	tratado com alta temperatura (UHT)
<input type="checkbox"/> pasteurizado	
<input type="checkbox"/> fresco	
<input type="checkbox"/> seco/parcialmente seco n.e.	
<input type="checkbox"/> enlatado	
<input type="checkbox"/> esterilizado	

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Como esse alimento estava conservado quando você o comprou? ex. estava fresco ou refrigerado ou congelado ou...?

Ok [0]

Ok [0]

Faceta: Nome da Marca

?

Leite, tradicional

Descritor

indefinido

<Novo>

Alpino fast, Nestlé

Danette, Danone

Molico fast, Nestlé

Nescau, Nestlé

Neston fast, Nestlé

Parmalatinho, P

Qualitá, Grupo

Sufler fast, Nest

Sustagen, Mead

Toddy, Pepsico

Toddynho, Peps

MARCA/NOME COMERCIAL DO PRODUTO

Qual era a marca e/ou nome do produto do "item a ser descrito"?

Ok [0]

Nome

indefinido

Ok [0]



Faceta: CONTEÚDO DE AÇÚCAR (AÇÚCAR JÁ CONTIDO NO PRODUTO)

**Leite, tradicional**

Descritor

Itens selecionados

☐ não adoçado/sem adição de açúcar

☒ adoçado com açúcar

☐ adoçado com adoçante artificial

☐ açúcar reduzido

☐ indefinido

CONTEÚDO DE GORDURA (GORDURA JÁ CONTIDA NO PRODUTO)

Conteúdo intrínseco de gordura do alimento. Produtos lácteos: selecione "integral", "semi-desnatado" ou "desnatado"? Outros grupos: o "item a ser descrito" era reduzido em gordura? [Se sim, selecione teor de gordura reduzido ou pergunte: "Você saberia o teor de gordura?" Senão, selecione "integral"]

Ok [O]

Faceta: CONTEÚDO DE GORDURA (GORDURA JÁ CONTIDA NO PRODUTO)

**Leite, tradicional**

Descritor

integral

semi desnatado

desnatado/sem gordura

teor de gordura reduzido/parcialmente desnatado

baixo teor de gordura

nata

indefinido

Caminho das receitas:

Lista de Receitas [Ordem alfabética]

Ver

>>	Lista de Receitas	Grupo/Subgrupo
Aberta	Sopa de legumes	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de legumes com linguiça	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de legumes com macarrão e arroz	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de lentilhas com carne	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de lentilhas com legumes	Baseada em leg...
Aberta	Sopa de macarrão com batata e cenoura	Sopa não classif
Aberta	Sopa de macarrão com carne	Sopa não classif
Aberta	Sopa de macarrão com frango	Sopa não classif
Aberta	Sopa de mandioca com carne seca	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de mocotó	Baseada em carne
Aberta	Sopa de pedra	Baseada em leg...
Aberta	Sopa de repolho	Baseada em veg...
Aberta	Sopa de soja	Baseada em leg...
Aberta	Sopa Leão Veloso	Baseada em peixe

Receita Combinada Selecionada

Percentagens & Quantidades como Consumidas

Subst.	86 %	1440g Água, rede pública de abastecimento :
Subst.	6 %	106g Batata Yacon : pedaços pequenos, ensopado (com gor...
Subst.	5 %	76g Chuchu : picado, ensopado (com gordura), sem pele/c...
Subst.	2 %	28g Boi, bife (sem osso) : ensopado (com gordura), normal...
Subst.	1 %	10g Óleo, soja :
Fixo	0 %	3g Alho : picado, refogado com gordura
Fixo	0 %	3g Sal, mesa :
Fixo	0 %	3g Cebola, branca : picado, cru, não processado

Nome : Sopa/creme, legumes e carne

Tipo : Aberta

Nome da Marca :

Grupo : Sopas

Subgrupo : Baseada em vegetal

Cancelar [C]

Quando uma receita for selecionada, antes de iniciar a descrição, o GloboDiet irá mostrar a receita padrão cadastrada no programa. Essa receita servirá de suporte ao entrevistador.




Faceta: PREPARO DA RECEITA

?
**Sopa/creme, legumes e carne**

**Descritor**  
preparada no lar (ingredientes básicos)  
preparo caseiro (fora de casa)  
comercial (supermercado/loja/loja orgânica)  
preparada em restaurante de fast food/lanchonete/lojas de conveniência/bar  
preparada em restaurante (exceto fast-food restaurantes, lojas de conveniência, e bares)  
preparada em restaurante n.e.  
preparada em máquinas de venda de alimentos (por exemplo)  
não preparada no lar n.e.  
indefinida (incl. amigos/parentes)

PREPARO DA RECEITA


**PREPARO DA RECEITA?**


**Ok [0]**

Faceta: RECEITA CONHECIDA/DESCONHECIDA

?
**Sopa/creme, legumes e carne**

**Descritor**  
conhecida  
desconhecida

RECEITA CONHECIDA/DESCONHECIDA


**RECEITA CONHECIDA/DESCONHECIDA?**

**Ok [0]**

Gestor de receitas e ingredientes : Sopa/creme, legumes e carne

Ingredientes

PERCENTAGENS & QUANTIDADES COMO CONSUMIDAS : Aberta

Subst.	<div></div>	86 %	86.3g Água, rede pública de abastecimento :
Subst.	<div></div>	6 %	6.4g Batata Yacon : pedaços pequenos, ensopado (com gordura), sem pele/casca/cro...
Subst.	<div></div>	5 %	4.6g Chucho : picado, ensopado (com gordura), sem pele/casca/crosta comestíveis
Subst.	<div></div>	2 %	1.7g Boi, bife (sem osso) : ensopado (com gordura), normalmente salgado
Subst.	<div></div>	1 %	0.6g Óleo, soja :
Fixo	<div></div>	0 %	0.2g Sal, mesa :
Fixo	<div></div>	0 %	0.2g Cebola, branca : picado, cru, não processado
Fixo	<div></div>	0 %	0.2g Alho : picado, refogado com gordura

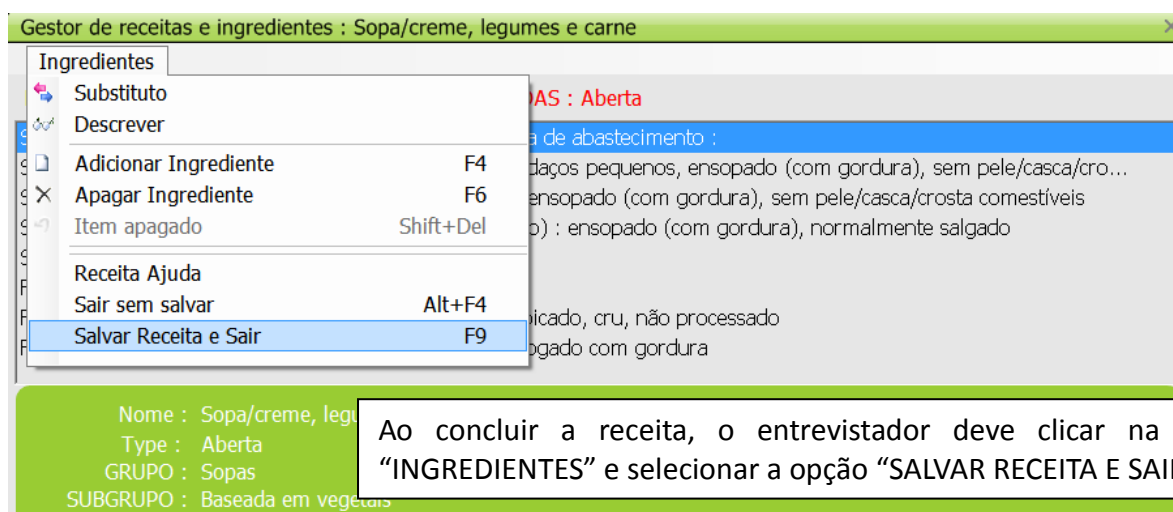
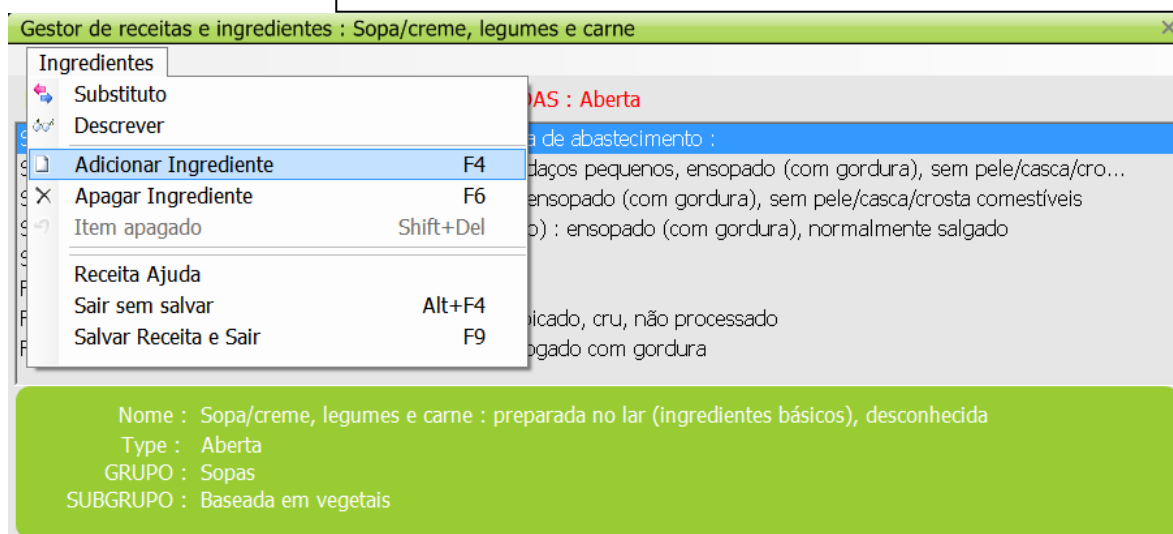
Nome : Sopa/creme, legumes e carne : preparada no lar (ingredientes básicos), desconhecida

Type : Aberta

GRUPO : Sopas

SUBGRUPO : Baseada em vegetais

Quando o entrevistador relata que desconhece o modo de preparo da receita, a receita padrão aparece com os ingredientes já descritos, e os ingredientes podem ser modificados.



#### 1.4. Orientações para aplicar o R24h

O primeiro passo para conduzir uma boa entrevista é ter consciência de que este não é um procedimento usual para a maioria das pessoas. Muitas pessoas não prestam muita atenção naquilo que comem, e, por isso, lembrar tudo aquilo que foi consumido, e principalmente as quantidades, pode ser bastante difícil. Lembre-se também de que falar sobre sua alimentação é algo bastante pessoal, que, por vezes, inclui julgamentos morais e emocionais. Desta forma, algumas pessoas sentem bastante constrangimento quando falam de sua dieta.

- ✓ Explique ao entrevistado o que será feito, dizendo que será solicitado que ele relembre e relate todos os alimentos e bebidas consumidas no dia anterior.

- ✓ Informe ao entrevistado que o procedimento durará cerca de trinta minutos, para que ele perceba que não será algo exaustivo, mas também não se apresse (o entrevistador deverá controlar o tempo).
- ✓ Garanta ao entrevistado que os dados serão tratados de forma confidencial e que sua privacidade será respeitada.
- ✓ Afirme que este procedimento trata-se de uma forma de coleta de dados como qualquer outra envolvida no estudo, ou seja, que o objetivo é coletar o dado de consumo alimentar e não julgar a alimentação do entrevistado.
- ✓ Enfatize que ele deve recordar todos os alimentos e bebidas consumidas. É relevante dizer “alimentos e bebidas”, porque, embora se saiba que uma bebida é um alimento, para um leigo há distinção clara entre as duas palavras, de tal forma que quando se diz “Recorde todos os alimentos consumidos”, muitos entrevistados pensam que isso só se refere aos alimentos sólidos. Muitas vezes também, os entrevistados só se recordam dos alimentos que eles julgam “compor uma refeição” e, por isso, se esquecem de relatar balas, cafezinhos etc. Portanto quando você falar que ele deve recordar todas as bebidas e alimentos consumidos no dia anterior finalize a frase com “incluindo balas, chicletes, cafezinhos e outros alimentos consumidos entre as refeições principais”. Neste estudo, também será necessário relatar o consumo de água, e isto deve ser dito ao entrevistado.
- ✓ Explique que inicialmente o entrevistado deverá simplesmente listar todos os alimentos e bebidas consumidas e os horários, sem se preocupar com quantidades e que, depois, você irá pedir por mais detalhes e questionar sobre as quantidades.

**ATENÇÃO:** Lembre-se que é necessário gravar a entrevista.

### **Orientações sobre descrição e quantificação**

- ✓ Busque descrever os alimentos e receitas da forma mais detalhada possível, opte por selecionar descritores com a terminologia “n.e.” apenas quando o entrevistado de fato não souber a informação.
- ✓ Lembre-se que gorduras, molhos e adoçantes adicionados aos alimentos e receitas mistas, após o seu preparo, imediatamente antes ao seu consumo, não devem ser listados na lista rápida (exemplo, azeite utilizado para temperar a salada). Eles vão ser sondados durante a etapa de descrição e quantificação. Isso permitirá usar porcentagens padrão no caso de as suas quantidades serem desconhecidas pelo entrevistado. Contudo, gorduras

utilizadas no preparo das receitas mistas (exceto para frituras de imersão) devem ser tratadas como ingredientes, e incluídas na descrição da receita (exemplo, gordura utilizada para refogar uma verdura).

- ✓ Alguns ingredientes substituíveis não poderão ser totalmente modificados devido a sua descrição, que tem uma ligação direta com a quantificação. Os descritores "pó", "concentrado", "seco" e "semi-seco" não podem ser substituídos, a fim de evitar problemas de quantificação. Por exemplo, 5 gramas de leite em pó não podem ser alterados, porque do ponto de vista nutricional não correspondem a 5 gramas de leite líquido.
- ✓ A fim de otimizar a entrevista, sempre que uma receita caseira mista for relatada, exceto para receitas extritamente comerciais, ela deverá ser descrita selecionando a opção "receita desconhecida", assim o entrevistador poderá usar a receita padrão cadastrada no GloboDiet como base, fazendo apenas as modificações necessárias relatadas pelo entrevistado.
- ✓ Para quantificar os alimentos e receitas, diante das opções de quantificação disponibilizadas para cada item, priorize os métodos na seguinte ordem: (1) método de fotos; (2) método da forma; (3) método medidas caseiras; (4) método de unidade padrão; (5) método de peso e volume; e (6) método desconhecido.

### **ATENÇÃO:**

#### CONSIDERE PARA OS LÍQUIDOS:

capacidade máxima de 7/8 para as medidas caseiras

1 unidade de medida caseira = 7/8 da medida

Meia unidade de medida caseira = 1/2 da medida

Terço de unidade de medida caseira = 1/3 da medida

#### CAFÉ COM LEITE:

1 unidade de medida caseira, meio a meio = 3/8 café e 3/8 leite

1 unidade de medida caseira, mais café = 4/8 café e 3/8 leite

1 unidade de medida caseira, mais leite = 3/8 café e 4/8 leite

1/2 unidade de medida caseira, meio a meio = 2/8 café e 2/8 leite

1/2 unidade de medida caseira, mais café = 3/8 café e 1/8 leite

1/2 unidade de medida caseira, mais leite = 1/8 café e 3/8 leite

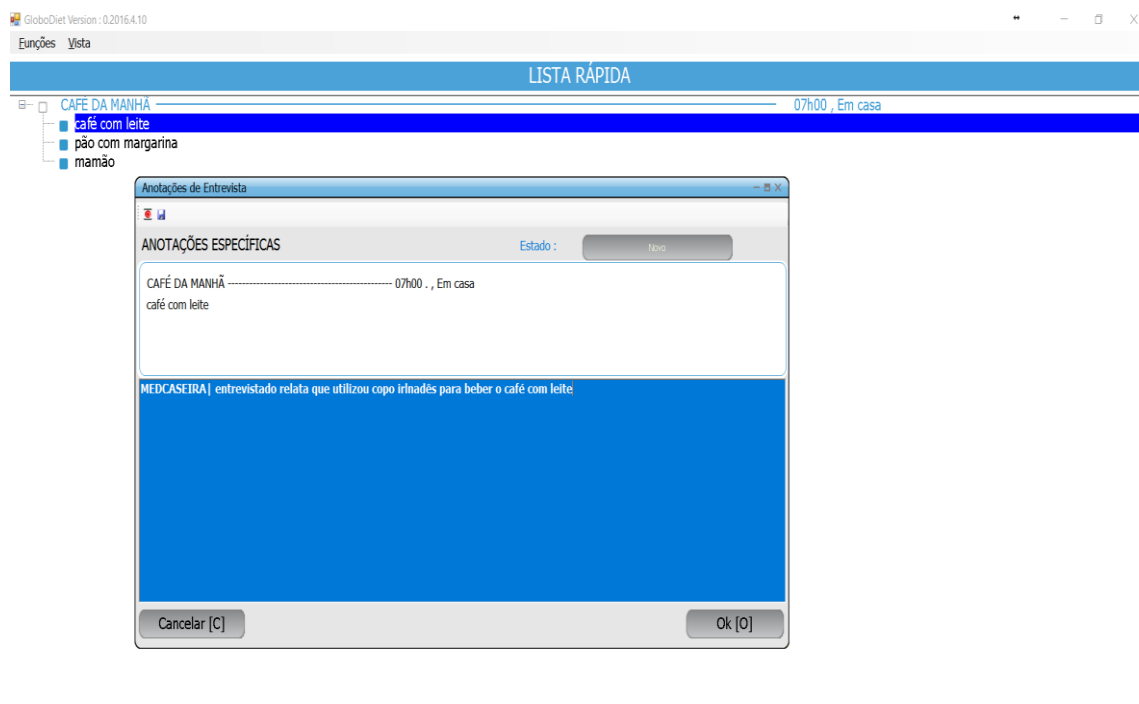
### **Orientações gerais**

- ✓ Esteja ciente de que um controle é feito sobre a variável "data de nascimento": Se a idade calculada for maior que a idade máxima (150) ou menor que a idade mínima (zero), uma mensagem de ERRO aparecerá e o entrevistador terá que retornar para preencher corretamente a data de nascimento.
- ✓ Alertas também existem em relação à altura e ao peso. Se o peso e a altura forem desconhecidos, o entrevistador deve introduzir "999"; números padrão serão usados para calcular o requisito de energia necessária na tela de controle final.
- ✓ Em qualquer momento da entrevista será possível abrir o bloco de notas acionando as funções do teclado:
  - F1 (notas): Esta função permite que o entrevistador insira notas a qualquer momento durante a entrevista. A presença de notas anexadas a um item é sinalizado por um quadrado adicional na frente do quadrado verde (se for alimento), ou do quadrado azul (se for receita).
  - F1 ALT (mostrar todas as notas): Esta função permite que o entrevistador veja todas as notas em qualquer momento durante a entrevista.

**Atenção:**

Para adicionar uma anotação recomenda-se seguir o padrão de escrita a seguir sempre que possível:

- TIPO DE PROBLEMA PADRONIZADO (**VER TABELA**) | (**BARRA VERTICAL**) e descrição do problema encontrado no R24H que está sendo conduzido como no exemplo a seguir.



Na Tabela a seguir, nota-se os principais tipos de problemas e a descrição.

TIPO DE PROBLEMAS	DESCRIÇÃO DOS PROBLEMAS
<b>FACETA</b>	erros de facetas: abertura de alguma janela do software abre desnecessariamente ou não abre quando necessário para determinado alimento/receita. Essas janelas referem-se a descrição da origem, estado físico, método de cozimento, método de conservação, meio de acondicionamento, aditivos de sabor, conteúdo de gordura, conteúdo de açúcar, embalagem, marca, produção de alimentos, parte comestível, gordura aparente, tipo líquido usado, tipo gordura utilizada, conteúdo de sódio;
<b>MARCA</b>	erros nas marcas dos alimentos/receitas: ausência de opções de marca ou opções sugeridas pelo software não são adequadas para os alimentos/receitas;
<b>LISTA</b>	erros na lista de alimento/receita: ausência de algum alimento na lista de alimentos/receitas;
<b>SINONIMO</b>	erros na lista de sinônimos para alimentos/receitas: ausência do sinônimo de algum alimento/receita dificultando a localização do alimento no banco;
<b>SONDAGEM</b>	erros na sondagem dos alimentos/receitas: o software gera alguma pergunta não aplicável, relacionada a um alimento/receita;
<b>QUANTIDADE</b>	erros na quantificação: o método de quantificação aplicável (gramas, volume, fotos, formas, medidas caseiras, unidade padrão, porção inestimável) não está disponível para o determinado alimento/receita;

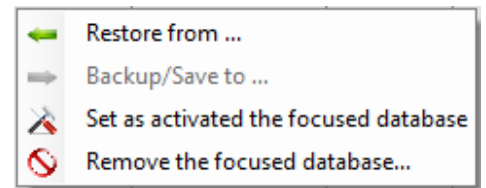
<b>UNIDPADRAO</b>	erros nas unidades padrões: ausência de unidade padrão para o alimento/receita, ou ainda, a aplicação inadequada;
<b>MEDCASEIRA</b>	erros nas medidas caseiras: ausência de medida caseira relatada;
<b>FORMAS</b>	erros nas formas: ausência de opções de formas para o alimento, ou ainda, a aplicação inadequada;
<b>ESPESSURA</b>	erros na espessura: após a seleção da opção de formas para quantificação, não aparece opções de espessura;
<b>FOTOS</b>	erros nas fotos: ausência de opções de fotos, ou ainda, a aplicação inadequada;
<b>TEXTO</b>	erros de escrita: erros de digitação, tradução, questões mal elaboradas e problemas de configuração do software;
<b>MAXIMO</b>	erros nas quantidades máximas de consumo de algum alimento: aparece uma notificação que a quantidade consumida excede o valor pré-determinado pelo software;
<b>RECEITA</b>	erros nas receitas, portanto, ingredientes inadequados que não são encontrados normalmente em uma receita ou ainda, os ingredientes aparecem como fixos e não permitem alteração etc; DESCREVER O PROBLEMA
<b>OCASIAO</b>	ausência e/ou problemas com os locais de consumo;
<b>SUPLEMENTO</b>	ausência e/ou problemas com a descrição de suplementos.



- ✓ Outras funções importantes do teclado são:
  - F2 (tempo): Esta função dá a duração desde o início da entrevista.
  - F3 (informação): Esta função permite editar ou modificar as telas de dados do entrevistado, dia recordado e hora que acordou, em qualquer momento durante a entrevista.
- ✓ No GloboDiet, as entrevistas são salvas automaticamente, para impedir que todas as informações que já entraram sejam perdidas, se a entrevista for interrompida. Quando o software é reconectado, depois de um desligamento ou corte de energia, uma mensagem de aviso indica para o usuário que foi detectado uma entrevista pendente. A entrevista pode ser retomada na mesma etapa em que parou antes da interrupção, selecionando a opção RETOMAR ENTREVISTA disponível no menu do recordatório de 24 horas.

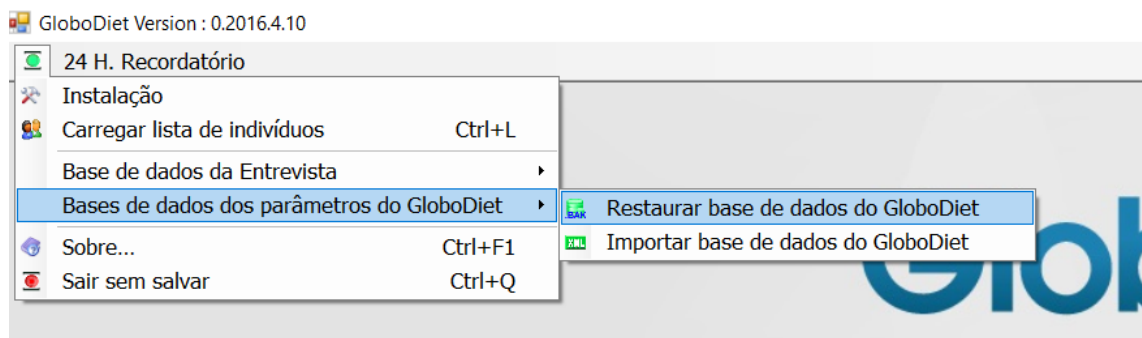
## 1.5. Gerenciamento dos arquivos do software GloboDiet

### ➤ Base de dados dos parâmetros do software

Quando necessário, uma nova base de dados do software pode ser restaurada. Para isso, deverá acessar o menu verde suspenso, selecionar o item "BASE DE DADOS DOS PARÂMETROS DO GLOBODIET" e escolher a opção "Restaurar base de dados...", como descrito na figura abaixo.

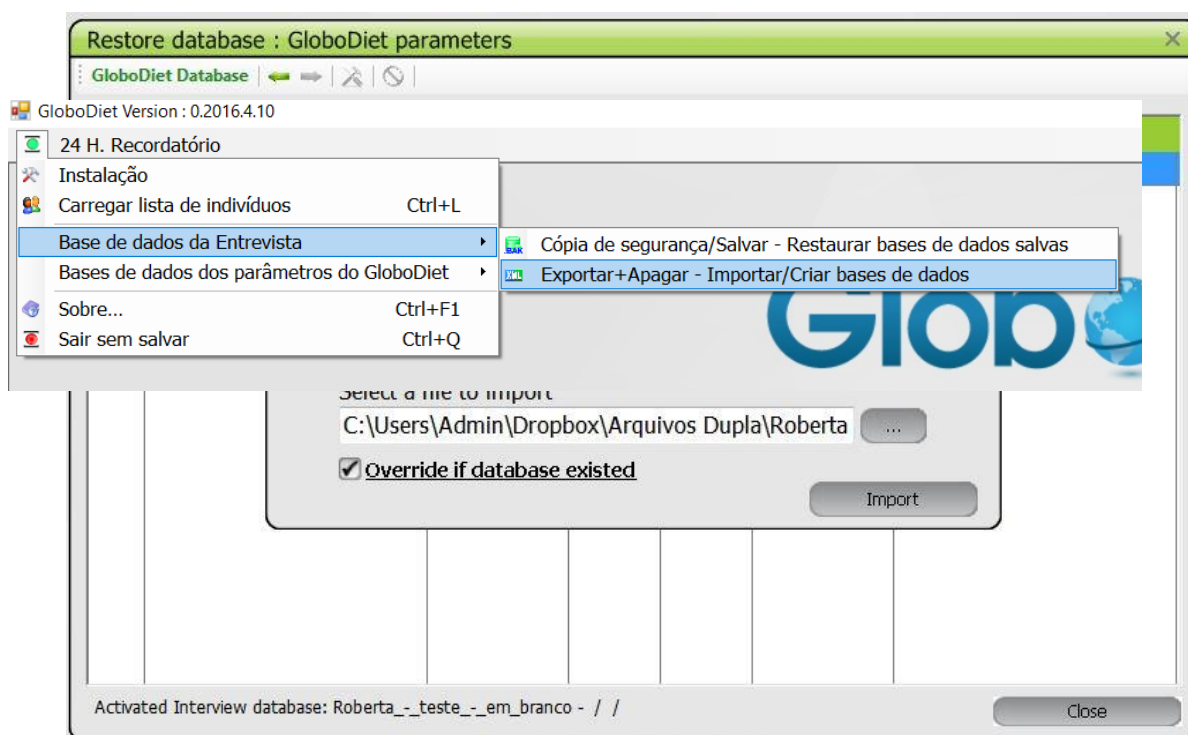


Selecione o arquivo que deve ser importado e restaurado . Em seguida, selecione a opção  para deixar ativa a base de dados.

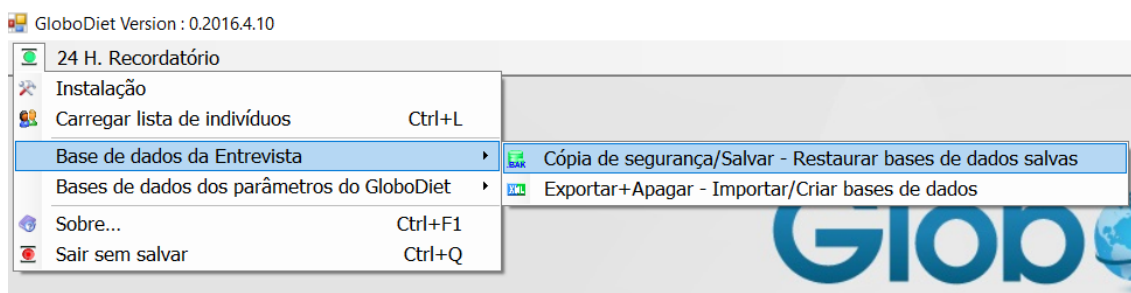


### ➤ Base de dados da entrevista





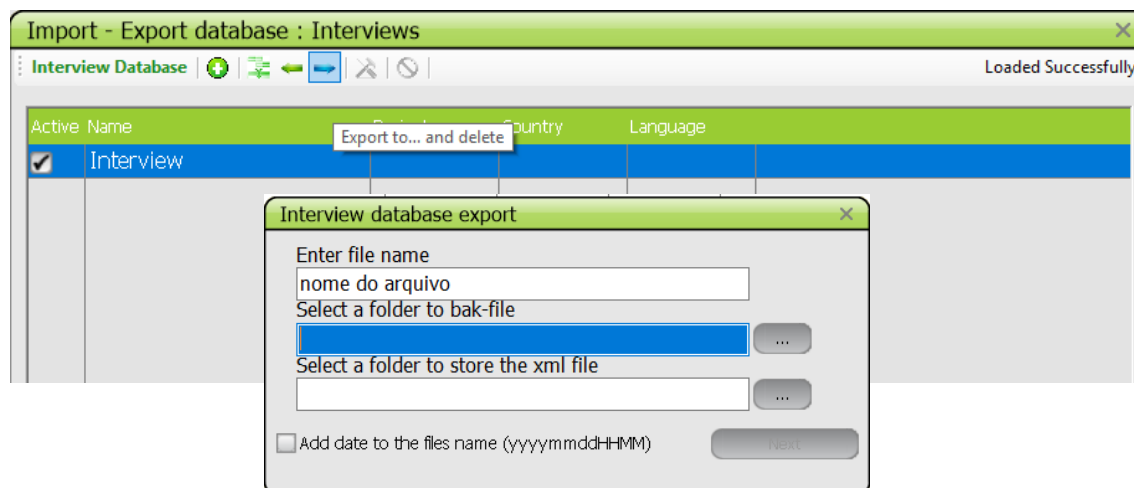
Após o término da entrevista, o entrevistador deverá salvar os bancos de dados gerados. Para isso, deverá acessar o menu verde suspenso, selecionar o item "BASE DE DADOS DA ENTREVISTA" e escolher a opção "Cópia de segurança/Salvar", como descrito na figura abaixo.



O próximo passo para salvar os bancos de dados será selecionar o banco de dados (entrevista), clicar na seta azul do menu suspenso (Backup/Save to...) e, após a próxima janela se abrir (automaticamente), nomear o arquivo e identificar a pasta em que será salvo. Seis arquivos são gerados 1 arquivo .bak e 5 arquivos .csv.

Semanalmente, o entrevistador deverá salvar os bancos de dados gerados. Para isso, deverá acessar o menu verde suspenso, selecionar o item "BASE DE DADOS DA ENTREVISTA" e escolher a opção "Exportar ", como descrito na figura abaixo.

O próximo passo para salvar os bancos de dados será selecionar o banco de dados (Entrevista), clicar na seta azul do menu suspenso (export to...) e, após a próxima janela se abrir (automaticamente), nomear o arquivo e identificar a pasta em que será salvo. Sete arquivos serão gerados: 1 arquivo .bak, 1 arquivo.xml e 5 arquivos .csv. Note que é possível salvar o arquivo .bak em pasta diferente do arquivo xml.



# APÊNDICE

1

## **GLOSSÁRIO DE FACETAS E DESCRITORES**

### ***Elaborado por:***

Geneviève Nicolas, Viktoria Knaze et al., IARC

Com auxílio de colaboradores da EFCOVAL, especialmente o grupo de RIVM

### ***Traduzido por:***

***Beatriz Schirrmeister Marchetti, Josiane Steluti, Aline Mendes Peralta,  
Marina Campos Araújo, Dirce Maria Lobo Marchioni***

***Com auxílio de colaboradores das Universidades UFRJ, UERJ, UFPR,  
UFF***

***Quaisquer dúvidas sobre a circulação ou a reprodução ou utilização do material em qualquer outro contexto devem ser dirigidas à:***

Dr Nadia Slimani,

International Agency for Research on Cancer, WHO, Lyon, France  
E-mail: [slimani@iarc.fr](mailto:slimani@iarc.fr)



### ***Agradecimentos:***

IARC agradece o financiamento deste projeto pelo "Europe Against Cancer

Programme of the European Commission. (Financiamento N°. SOC 96 200416)

Brasil agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq o financiamento da versão brasileira deste projeto (Nº 485314/2012-6)

## GLOSSÁRIO DE FACETAS E DESCRITORES

O objetivo do glossário é trazer com precisão as definições de cada "faceta" e "descriptor" do sistema utilizado no GLOBODIET por alimentos, receitas e suplementos dietéticos:

- **Facetas:** As facetas são termos que representam as características de um alimento (por exemplo, método de cozimento, método de preservação...). Durante a entrevista, essas facetas são usadas como uma sequência de perguntas a serem feitas sistematicamente ao entrevistado para descrever os alimentos consumidos.
- **Descritores:** Os descritores são termos associados a cada uma das facetas, a fim de identificar de forma mais precisa as características de um alimento (por exemplo, para "método de cozimento" existem os descritores: assado, cozido, grelhado...). Durante a entrevista, a série de descritores disponíveis em cada faceta correspondem as possíveis respostas para as perguntas que podem ser dadas pelo entrevistado.

A principal função dos descritores é descrever corretamente os itens alimentares. No entanto, a seleção de um descriptor pode ter implicações sobre a escolha do método de quantificação ou sobre os coeficientes de padrão a serem utilizados. Por exemplo, os descritores da faceta "método de cozimento" estão envolvidos na escolha dos coeficientes de gordura absorvida durante o cozimento. Além disso, a faceta "estado físico" determina os métodos de quantificação específicos a serem utilizados para a estimativa do tamanho das porções de alimentos. É, portanto, muito importante para cada entrevistador compreender as definições e saber como e quando usar os descritores.

A estrutura deste documento irá sempre ser a mesma para cada faceta utilizada para alimentos, suplementos alimentares e receitas :

- Definição da faceta
- Detalhes particulares em relação ao uso da faceta ou os descritores
- Exemplo
- Lista dos descritores disponíveis na faceta (por exemplo definição, exemplo, comentário)

## I. COMENTÁRIOS GERAIS

- Alguns descritores da mesma faceta têm significados semelhantes, mas devem ser aplicados a tipos específicos de alimentos. Por exemplo, o descritor 'purê' será usado para 'batata', enquanto que o descritor 'picado' será usado para "peixes". Os coordenadores do estudo já decidiram quais os alimentos que podem ser acessados diretamente na lista de alimentos ou receita, incluindo características mais específicas no nome do alimento (por exemplo, 'carne de peixe, picada') ou descrevendo-o usando o alimento principal primeiro (por exemplo 'peixe', em seguida, descrito como 'picado').
- Alguns descritores se referem à legislação local. Por exemplo, os descritores da faceta 'teor de gordura' serão utilizados de acordo com a legislação local, e uso.
- O descritor 'indefinido' está disponível para todas as facetas.

## II. FACETA ALIMENTOS/DEFINIÇÃO DOS DESCRITORES

### 01 – ORIGEM

Definição: Esta faceta indica a origem de um alimento.

Detalhes particulares: Exceto para o descritor 00, vários descritores podem ser escolhidos para o mesmo item para indicar misturas das origens do alimento.

Exemplo: "leite" pode ter origem da 'vaca'. Você também pode descrever combinando 'cabra e vaca' para o leite ou queijo, ou "carne de porco e carne bovina" para as almôndegas...

#### Lista dos descritores:

- |      |                   |   |
|------|-------------------|---|
| - 00 | indefinido        | <i>um descritor genérico utilizado quando o entrevistado não sabe a resposta</i>          |
| - 01 | de boi            | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos</i>                                 |
| - 02 | vaca              | <i>ex. usado em produtos lácteos (leite, iogurte, queijos)</i>                            |
| - 03 | cabra             | <i>ex. usado em produtos lácteos (leite, iogurte, queijos), carne processada e miúdos</i> |
| - 04 | carneiro/cordeiro | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos</i>                                 |
| - 05 | de porco          | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos</i>                                 |
| - 06 | vitela            | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos</i>                                 |
| - 07 | frango/galinha    | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos, ovos</i>                           |
| - 08 | pato              | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos, ovos</i>                           |
| - 09 | peru              | <i>ex. usado em produtos de carne processada e miúdos, ovos</i>                           |
| - 10 | codorna           | <i>ex. usado em produtos de carne processada e ovos</i>                                   |

- 11 ganso *ex. usado em produtos de carne processada e ovos*
- 12 aves n.e. *ex. usado em produtos de carne processada e miúdos*
- 13 coelho *ex. usado em produtos de carne processada e miúdos*
- 14 cavalo *ex. usado em produtos de carne processada e miúdos, leite*
- 15 ovelha *ex. usado em produtos lácteos (leite, iogurte, queijos)*
- 16 perdiz *ex. usado para ovo*
- 17 faisão *ex. usado para ovo*
- 18 galinha da angola  
*ex. usado para ovo*
- 19 búfalo *ex. usado para queijo*
- 20 avestruz *ex. usado para carne e queijo*
- 36 burro *ex. para carne processada e miúdos, leite*

## 02 - ESTADO FÍSICO/FORMA QUANDO MEDIDO

Definição: Esta faceta descreve o estado físico ou a forma da comida como quantificada (quando se estima a quantidade utilizada/consumida do alimento).

No entanto, para alimentos consumidos cozidos ou ensopados (por exemplo, legumes), é feita uma pergunta durante a etapa de quantificação utilizando MC, gramas e volume em alimentos estimado cru ou cozido/não aplicável; isto permite o ajuste de peso para a mudança cru-cozido, quando necessário.

Detalhes particulares: Esta faceta predefine a escolha do método de quantificação a ser utilizado para estimar o tamanho da porção do alimento para alguns grupos de alimentos.

Alguns descritores têm significados semelhantes (por exemplo, purê, molho e picado), mas os termos mais adequados para descrever alguns alimentos específicos serão utilizados, mesmo dentro do mesmo grupo.

Para alimentos processados (por exemplo waffle, isca de peixe) quantificáveis por unidades padrão, o estado físico deve ser "polpa/parte comestível" (descriptor 04) por padrão.

Exemplo: Se para o leite, o descriptor "pó" da faceta "estado físico/forma quando medido" é selecionado, o alimento deve ser quantificada em pó. Se o descriptor "reconstituído a partir de pó" é selecionado, o alimento deve ser estimado como um líquido.

### Lista de descritores:

- 00 indefinido *Um descritor genérico utilizado quando o entrevistado não sabe a resposta*
- 01 líquido *Usado para bebidas, produtos lácteos, molhos...*
- 02 reconstituído a partir de pó  
*Restaurado ao seu estado natural ou habitual por adição de líquido.  
Usado para batatas, legumes, frutas, leite, bebidas, molhos e sopas.*  
**Comentário: Se este descritor for selecionado, a quantificação do alimento será no estado reconstituído (por exemplo líquido).**

- 03    em pó                      Finamente moída  
*Usado para alimentos secos ou que foram desidratados, tais como batatas, legumes, frutas, leite, bebidas, molhos e sopas.*  
Comentário:**Se este descritor for selecionado, a quantificação dos alimentos vai estar no estado em pó. O líquido usado para reconstituir a comida será listado separadamente.**
  
- 04    polpa/parte comestível  
 Refere-se à parte comestível de uma fruta ou vegetal.  
 No entanto este descritor também será usado como padrão para qualquer tipo de corte de um alimento de forma/tamanho habitual.  
*Usado para batata, frutas, vegetais, moluscos... consumidos inteiros ou em pedaços. Nota: É usado quando as formas/tamanho dos cortes não são relevantes como o alimento é consumido na sua totalidade, apesar de ser cortado em pedaços. Ter muitos cortes muito precisos iria sobrecarregar a entrevista (e muitas vezes não há coeficientes de densidade disponíveis para diferentes tamanhos/formas de cortes).*
  
- 05    picado                      Corte em pedaços muito pequenos ou fatias finas  
 Usado principalmente para os peixes.
  
- 06    purê  
 espesso.                      Descritor genérico usado para o alimento misturado a um molho  
  
*Usado para batatas, vegetais e legumes especialmente; também pode ser usado para frutas e sopas grossas.*  
Comentário:**Este descritor não se refere a qualquer tipo de estado condensado (concentrado de tomate é descrito por 'condensado/evaporado').**
  
- 07    molho                        Preparação líquida.  
*Usado para legumes, tomate, frutas vermelhas...*  
Comentário:**Use somente se nada além de uma pequena quantidade de água/líquido foi adicionado ao alimento para prepará-lo como molho.**
  
- 10    misturado/mexido/liquidificado  
 Misturado/mexido/liquidificado com movimentos curtos e rápidos para obter um alimento ligeiramente espumado.  
*Usado para bebidas a base de leite, tais como milkshakes.*
  
- 11    batido                        Batido para incorporar ar.  
*Essencialmente utilizado para creme.*
  
- 12    ralado                        Reduzido a pedaços por fricção de uma superfície áspera.  
*Usado para legumes (cenoura ralada), frutas ou queijos.*
  
- 14    em cubos                      Que tem uma forma retangular ou de cubo.  
*Usado principalmente para queijos de consistência sólida.*
  
- 15    fatia                            Uma fatia fina.  
*Usado principalmente para queijo (essencialmente para sanduíches).*
  
- 16    cortado  
 forma                        Um termo genérico usado para peças de queijo com nenhuma particular.  
*Usado para pedaços de queijo, como o camembert.*
  
- 17    tablete                        Peça pequena e plano da substância preparada.  
*Usado apenas para produtos dietéticos.*



- 18 inteiro *Usado principalmente para peixes.*
- 19 filé Um corte longitudinal de um pedaço grande de peixe (ou carne).  
*Usado principalmente para peixes.*
- 20 posta/bife Um corte transversal de um grande pedaço de carne.  
Usado para peixes grande (em relação a carne, o descritor 'bife' seria incluído no nome do alimento)
- 21 pedaços pequenos Refere-se a todos os pedaços comestíveis e pedaços pequenos do alimento.
- 22 em casca *Usado principalmente para crustáceos/moluscos.*
- 23 pastoso Consistência pastosa.  
*Usado principalmente para nozes e queijos.*  
**Comentário: utilizar este descritor para manteiga de amendoim quantificar por foto 'passar no pão'.**
- 24 concentrado/condensado Reduzido por evaporação.  
*Usado para vegetais, leite, bebidas, molhos e sopas, cubos de geléia...*  
**Comentário: Se este descritor for selecionado, a quantificação dos alimentos será no estado condensado. O líquido usado para reconstituir a comida será listado separadamente, se necessário.**
- 26 seco e reidratado *Usado para um alimento seco (ex. fruta), que foi reidratado, mas não preparado (apenas embebido) - então descrito como 'método de cozimento não aplicável'.*
- 27 reconstituído a partir da condensação Restaurado ao seu estado natural ou habitual por adição de líquido.  
*Usado para bebidas, molhos e sopas.*  
**Comentário: Se este descritor for selecionado, a quantificação do alimento será no estado reconstituído.**
- 34 líquido com polpa (para suco de fruta) Suco com a parte carnuda macia do fruto.  
*Usado para suco de frutas.*

### 03 – MÉTODO DE COZIMENTO/MODO DE PREPARO

Definição: Esta faceta descreve o método de cozimento imediatamente antes do consumo. Ela não se aplica aos métodos de cozimento utilizados para fins de preservação.

Os produtos que já estão à milanesa e para as quais esta informação está no nome (por exemplo, nuggets de frango) **não** deve ser descrito como à milanesa.

Detalhes particulares: Os descritores de métodos de cozimento que utilizam gordura estão ligados com um coeficiente de absorção de gordura: para esses descritores, o software pede o tipo de gordura utilizada para cozinhar e calcula automaticamente a quantidade padrão de gordura absorvida. Foram utilizados os seguintes grupos de descritores:

- Grupo 1: muita gordura;
- Grupo 2: gordura;
- Grupo 3: quase nenhuma gordura usada;

- Grupo 4: nenhuma gordura utilizada.

Se vários métodos de cozimento são relatados para um alimento, o entrevistador deve digitar o descritor correspondente ao método de cozimento que possui o maior teor de gordura utilizada (por exemplo para batatas cozidas que são em seguida fritas, o método de cozimento "frito" deve ser selecionado). Portanto, o entrevistador deve estar ciente de que o grupo de gordura absorvida durante o cozimento é anexado a cada descritor.

Lista de descritores e suas respectivas classificações:

- **Descritores genéricos:**

- 00 indefinido      Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado não saber se o alimento estava cru ou cozido, quando consumido.
- 94 cozido n.e. (desconhece o método de cozimento e se utilizou gordura)      Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que o alimento foi cozido, mas não sabe especificar o método de cozimento.  
(Descritor genérico pertencente ao Grupo 4, abaixo).
- 95 cozido n.e. com gordura (desconhece o método de cozimento mas utilizou gordura)      Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado só saber que uma **gordura foi utilizada para cozinhar**, mas não sabe especificar o método de cozimento.  
(Descritor genérico pertencente ao Grupo 2, abaixo).
- 96 cozido n.e. sem gordura (desconhece o método de cozimento mas não utilizou gordura)      Descritor genérico, usado somente no caso de o entrevistado saber que **nenhuma gordura foi utilizada para cozinhar**, mas não sabe especificar o método de cozimento.  
(Descritor genérico pertencente ao Grupo 4, abaixo).

- **Grupo 1: muita gordura**

- 10 frito em imersão (com muita gordura)      Cozidos em gordura quente ou óleo, fazendo com que ocorra imersão do alimento inteiro.  
*Usado para peixes, batatas fritas, croquetes etc.*
- 18 à milanesa/empanado em ovo e farinha de pão/rosca e frito/frito em imersão com gordura n.e.      Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado não saber especificar o método de fritura. O alimento é coberto por uma camada externa de ovo, pão ralado/farinha de rosca e frito ou frito em imersão.  
*Usado para: legumes, frutas, carnes, aves e peixes.*  
**Comentário: a farinha de rosca faz parte do método de cozimento e não deve ser inserida como ingrediente separado.**
- 24 empanado em mistura (ovo/leite/farinha, exceto farinha de pão) e frito em imersão (muita gordura)

Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado não saber especificar o método de fritura. O alimento é coberto por uma massa (farinha, leite e mistura de ovos) e frito em imersão.

*Usado para legumes, carnes e peixes.*

**Comentário: a massa é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

26 passado só em farinha (exceto farinha de pão) e frito/frito em imersão com gordura n.e.

Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado não saber especificar o método de fritura. O alimento é coberto por uma camada externa de farinha e frito.

*Usado para legumes, carnes processadas, miúdos, peixes, etc.*

**Comentário: a farinha é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

52 à milanesa/empanado em ovo e farinha de pão/rosca e frito em imersão (com muita gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de ovo e migalha de pão e frito em imersão.

*Usado para: legumes, frutas, carnes, aves e peixes.*

**Comentário: a farinha de rosca é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como ingrediente separado.**

53 à milanesa/empanado em ovo e farinha de pão/rosca e frito (com pouca gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de ovo migalha de pão e frito.

*Usado para: legumes, frutas, carnes, aves e peixes.*

**Comentário: a farinha de rosca faz parte do método de cozimento e não deve ser inserida como ingrediente separado.**

56 passado só em farinha (exceto farinha de pão) e frito em imersão (com muita gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de farinha e frito em imersão.

*Usado para legumes, carnes processadas, peixes, etc.*

**Comentário: a farinha é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

57 passado só em farinha (exceto farinha de pão) e frito (com pouca gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de farinha e frito.

*Usado para legumes, carnes processadas, peixes, etc.*

**Comentário: a farinha é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

62 passado só em ovo e frito em imersão (com muita gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de ovo batido e depois frito em imersão.

*Usado para legumes, carnes e peixes.*

**Comentário: o ovo é parte do método de cozimento e não deve ser inserido como um ingrediente separado.**

63 passado só em ovo e frito (com pouca gordura)

O alimento é coberto por uma camada externa de ovo batido e depois frito.

*Usado para legumes, carnes e peixes.*

**Comentário: o ovo é parte do método de cozimento e não deve ser inserido como um ingrediente separado.**

• **Grupo 2: gordura**

- 08 frito/frito em imersão n.e. (desconhece a quantidade de gordura)  
 Descritor genérico para cozido em gordura quente, geralmente com mais de uma fonte direta de calor, quando o entrevistado não sabe o jeito específico de fritura.  
*Usado para batatas, peixes, carnes, etc.*
- 09 refogado/grelhado na chapa/frito com pouca gordura  
 Alimento frito em fogo alto, mexido constantemente. A quantidade de gordura utilizada reveste a parte inferior da panela.  
*Usado para a carnes, batatas, vegetais, pratos chineses, etc.*
- 95 cozido n.e. com gordura (desconhece o método de cozimento mas utilizou gordura)  
 Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que uma gordura foi utilizada para cozinhar, mas não sabe especificar o método de cozimento.

• **Grupo 3: quase nenhuma gordura usada**

- 07 assado com gordura  
 Cozido por calor seco em um forno ou semelhante e com gordura.  
*Usado principalmente para carnes (carne assada) e batatas.*
- 16 ensopado (com gordura)  
 Cozido por fervura ou fervido em líquido (não necessariamente líquido adicionado) com pouca gordura contida, em um recipiente fechado. O alimento é cozido em fogo baixo. Também inclui "assado".  
*Usado para as batatas, legumes, frutas, carnes e peixes.*
- 31 cozido em microondas com gordura  
 Pequena quantidade de gordura é adicionada para cozinhar o alimento no microondas.
- 59 cozido na panela de pressão com gordura  
 Cozido em uma panela de pressão sob pressão de vapor. Pequena quantidade de gordura é utilizada durante o cozimento.

• **Grupo 4: nenhuma gordura utilizada**

- 94 cozido n.e. (desconhece o método de cozimento e se utilizou gordura)  
 Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que o alimento foi cozido, mas não sabe especificar o método de cozimento.
- 96 cozido n.e. sem gordura (desconhece o método de cozimento mas não utilizou gordura)  
 Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que nenhuma gordura foi utilizada para cozinhar o alimento, mas não sabe especificar o método de cozimento.
- 47 cozido em banho maria

- Reaquecido em um banho de água quente.
- 32 cozido em microondas n.e. (desconhece se utilizou gordura)  
Cozido em um forno de micro-ondas. Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que o alimento foi cozido em um micro-ondas, mas não sabe se alguma gordura foi utilizada.
- 21 cozido em microondas sem gordura
- 34 assado em forno n.e. (desconhece se utilizou gordura)  
Cozido por calor seco em um forno, coberto ou descoberto. Descritor genérico, usado no caso de o entrevistado saber que o alimento foi assado mas não sabe se alguma gordura foi utilizada.
- 01 assado sem gordura  
Cozido por calor seco em um forno, coberto ou descoberto, e nenhuma gordura adicional foi utilizada para cozinhar.
- 02 grelhado na grelha (tipo churrasqueira) sem gordura  
Cozido em grelha sobre o carvão vegetal ou madeira queimados sem adição de gordura.
- 03 cozido imerso em água  
Cozido em água fervente.
- 44 cozido na panela de pressão n.e. (desconhece se utilizou gordura)  
Cozido em uma panela de pressão sob pressão de vapor e desconhece se utilizou ou não gordura.
- 58 cozido na pressão sem gordura  
Cozido em uma panela de pressão sob pressão de vapor. Nenhuma gordura é adicionada durante o processo de cozimento.
- 04 cozido no vapor  
Cozido a vapor, numa panela de pressão ou cozido suspenso sobre a água fervente.
- 05 escaldado  
Parcialmente pré-cozido por imersão em água quente por um curto período de tempo ou por derramar água quente sobre a comida.  
*Usado para verduras e legumes.*
- 06 pochê  
O alimento é cozido a partir do derrubamento do mesmo em um líquido em ebulição.  
*Usado para frutas, peixes e especialmente ovos.*
- 13 grelhado na grelha/chapa (exceto churrasqueira) sem gordura  
Cozido em uma superfície metálica plana aquecida (grelha/chapa) sobre uma fonte de calor direto. Um pouco de gordura ou óleo pode ser utilizado para lubrificar a superfície de metal. Também é usado quando grelhado sobre uma pedra aquecida.  
*Usado para carnes e peixes.*
- 14 torrado sem gordura  
Cozido com calor seco direto até que a superfície do alimento esteja com uma coloração mais marrom.  
*Usado para pães.*
- 19 à milanesa/empanado em ovo e farinha de pão/rosca e assado n.e.

(desconhece se utilizou gordura)

Coberto por uma camada externa de migalhas de pão e assado. Descritor genérico utilizado quando o entrevistado não sabe se qual gordura foi utilizada.

**Comentário: a farinha de rosca é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

- 48 à milanesa/empanado em ovo e farinha de pão/rosca e grelhado na chapa sem gordura

**Comentário: a farinha de rosca é parte do método de cozimento e não deve ser inserida como um ingrediente separado.**

- 98 método de cozimento não aplicável

Aplica-se a alimentos já cozidos em que nenhum método de cozimento foi aplicado imediatamente antes do consumo. Assim, sempre que o 'fixo' está disponível, este descritor deve ser fornecido como uma opção possível durante a entrevista.

*Usado em pães, frutas frescas e vegetais enlatados (milho, espargos...), carnes processadas (presunto).*

**NB: este descritor é muitas vezes mal utilizado (por exemplo milho enlatado é descrito como "bruto", porque foi ingerido frio). Durante o treinamento, a ênfase deve ser colocada sobre os diferentes usos deste descritor.**

- 99 cru, não processado

Aplica-se a alimentos aos quais nenhum método de cozimento foi aplicado (a comida é consumida crua).

*Usado para frutas, legumes...*

## 04 – MÉTODO DE CONSERVAÇÃO

Definição: Esta faceta refere-se à forma como o alimento foi preservado em curto ou longo prazo. Para carnes processadas e peixes, este refere-se à percepção visual do participante e não para o processo industrial real (que pode ser derivado a partir do nome do alimento e é muitas vezes desconhecido para o entrevistado). Por exemplo, 'milho' pode ser descrito como "fresco" ou "enlatado".

Detalhes particulares: Exceto para o descritor 00 abaixo, vários descritores podem ser escolhidos para o mesmo item para indicar misturas de métodos de preservação.

### Lista de descritores:

- |      |            |   |
|------|------------|---|
| - 00 | indefinido | Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.      |
| - 01 | enlatado   | Preservado em uma lata, garrafa ou recipiente plástico, qualquer que seja o |
|      |            | meio de embalagem. Pode ser caseiro ou comercial. Armazenado                |
|      | na         | prateleira.   |
| - 02 | congelado  | Congelado e mantido abaixo do ponto de congelamento.                        |
| - 04 | salgado    | Preservado, devido a um alto nível de sal.                                  |

- Usado para legumes, carnes e peixes.*  
Comentário: consumo de sal não é estimado.
- 05 defumado à fumaça Preservado pela exposição à fumaça da queima de madeiras ou de aromas artificiais.  
*Usado para carnes, peixes e crustáceos.*
  - 06 marinado misturas Inserido em uma mistura de óleo, vinagre, especiarias ou outras aromatizantes.  
*Usado para vegetais, carnes, peixes e crustáceos.*
  - 07 tratado com alta temperatura (UHT) Esterilizado em alta temperatura durante um curto período de tempo, então embalado assepticamente num recipiente selado.  
*Usado para leite e produtos lácteos e cremes não lácteos.*
  - 08 pasteurizado Tratado pelo calor para destruir a maioria, mas não todos os organismos patogênicos e deteriorantes de alimentos.  
*Usado para leite e produtos lácteos e cremes não lácteos.*
  - 09 esterilizado Tratado, mantendo a temperatura elevada.  
*Usado para leite e produtos lácteos e cremes não lácteos.*
  - 10 embalado à vácuo (sem ar) Embalado em um recipiente hermético ou sob baixa pressão, a fim de manter a característica de alimento fresco.  
*Usado para batatas, legumes, massas, arroz, carnes e peixes.*
  - 15 pré-cozido/assado Ligeiramente cozido para ser cozido totalmente no futuro.
  - 18 seco/parcialmente seco n.e. Descritor genérico utilizado quando o entrevistado não pode distinguir entre seco e parcialmente seco. *Usado apenas para frutas, como ameixas, damascos.*
  - 99 fresco alimento Nenhum método de conservação utilizado. Aplica-se a qualquer mantido fresco. Este termo não deve ser mal utilizado, por exemplo o leite é pasteurizado e não fresco; leite fresco se refere ao coletado na fazenda (bruto).

## 05 - MEIO DE ACONDICIONAMENTO/CONSERVAÇÃO

Definição: Esta faceta dá informações sobre o meio em que o alimento foi pré-fabricado ou embalado. Esta faceta apenas será proposta quando um descritor, particularmente 'enlatado', é escolhido para a faceta 'método de conservação'.

Detalhes particulares: Mesmo que possa ser descrito pelo entrevistado, assume-se que o meio de acondicionamento não é consumido pelo mesmo. Se o meio é consumido, ele deve ser inserido como um item separado na lista de alimentos. Recomendamos que os alimentos como molhos, maionese, entre outros que foram consumidos com o alimento referido, devem ser tratados como receitas (por exemplo feijões cozidos no molho). Estes serão agrupados no final da lista de descritores abaixo. Para a ligação com valores de nutrientes, isto dependerá da tabela de composição



alimentar e pode ser feito ao nível da receita.

Lista de descritores:

- 00 indefinido      Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.
- 01 em óleo vegetal n.e.  
                                  Descritor genérico utilizado quando o tipo de óleo é desconhecido.  
                                  *Usado para peixes, por exemplo.*
- 02 em gordura animal n.e.  
                                  Descritor genérico utilizado quando o tipo de gordura é desconhecido; refere-se a sólidos à temperatura ambiente.  
                                  *Usado para carnes, por exemplo.*
- 03 em água/salmoura  
                                  Enlatado em água (salgada).
- 04 no próprio suco n.e.  
                                  *Usado para vegetais, frutas.*
- 05 em calda doce, tipo calda enlatada  
                                  *Usado para frutas.*
- 06 em calda doce, com baixo teor de açúcar  
                                  *Usado para frutas.*
- 09 em nata ou leite
- 10 em vinagre ou em conserva adoçado  
                                  *Usado para azeitonas, cebolas, pepinos.*
- 11 em vinho      *Usado para peixes.*
- 17 em calda doce n.e.  
                                  Descritor genérico utilizado quando o tipo de calda é desconhecido.  
                                  *Usado para frutas.*  
                                  Comentário: Se a calda é consumida, ela deve ser listada como um ingrediente separado.
- 19 em molho de carne  
                                  Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como um ingrediente separado.
- 20 em vinagrete  
                                  Comentário: Se o vinagrete é consumido, ele deve ser listado como um ingrediente separado.
- 21 em azeite de oliva
- 29 em licor/bebida alcoólica
- 33 em caldo
- 99 não se aplica      *Utilizado para, por exemplo tomates em puré ou compota de maçã.*

Meios de conservação de maior consistência:

- 07 em molho      Descritor genérico utilizado quando o tipo de molho é desconhecido ou não mencionado em outros descritores.



*Usado para feijão, peixe.*

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

- 12 em molho de tomate

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

- 13 em molho branco

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

- 14 em molho de queijo

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

- 16 em molho de tomate, com açúcar reduzido

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

- 32 em molho doce

Comentário: Se o molho é consumido, ele deve ser listado como

um

ingrediente separado.

## 06 – ADITIVOS DE SABOR

Definição: Esta faceta é usada quando uma pequena quantidade de alimentos ou um agente aromatizante é adicionado a um alimento para fins aromatizantes e impregna totalmente (ou está integrado) o alimento; é a informação qualitativa. Ele é usado para dar informações não incluídas no nome, por exemplo, um "bolo de frutas" será futuramente descrito com 'cereja', 'iogurte' 'baunilha', 'chocolate amargo'. No caso em que não há distinção entre o sabor da fruta e a fruta adicionada, esta informação pode ser derivada do nome da marca. No entanto, itens específicos para discriminar entre sabor e adições foram criados na lista de alimentos, como "Croissant, recheio doce", "croissant, sem recheio"... Por exemplo, para "cobertura de chocolate" e "recheio de chocolate", a distinção entre os dois é feita no nome do item.

Esta faceta **não** se destina a captar os alimentos adicionado em pequenas quantidades que não impregnam completamente (não são integrados) o alimento. Ex. Farofa de castanha no sorvete: nesse caso, os dois itens devem ser listados, descritos e quantificados separadamente (usando porções normais para a sua quantificação). Perguntas de sondagem específicas podem ser preparadas para capturar esses alimentos adicionados.

Esta faceta **não** deve ser mais utilizada, particularmente *quando a informação é incluída no nome*. Por exemplo, para 'aveia em flocos com mel', os descritores "mel" e "aveia em flocos" não devem ser escolhidos uma vez que já estão no nome; os flocos são então descritos como "simples". Se foi adicionado mel, nozes, passas, etc., estes devem ser listados como alimentos separados e quantificados separadamente.

Exemplo: Chocolate contendo nozes e passas é descrito a partir do item alimentos 'chocolate'; os descritores 'nozes' e 'passas' são então selecionados.

Detalhes particulares: Exceto para os descritores 00 e 99 abaixo, vários descritores podem ser escolhidos para o mesmo item alimentar.

Lista de descritores:

- 00 indefinido      Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.
- 99 sem adição de sabor/tradicional  
Sem sabor ou componente adicionado.
- 01 chocolate n. e.
- 02 café
- 03 caramelo      Refere-se a calda de caramelo ou aromatizante (açúcar e água).
- 04 baunilha      Refere-se ao aromatizante artificial ou natural.
- 07 bebida alcóolica n.e.  
Usado quando uma bebida alcoólica (por exemplo licor) é adicionada em pequenas quantidades para dar aroma ou sabor.  
*Usado para chocolates...*
- 08 especiarias n.e.
- 09 menta
- 10 folhas de louro
- 11 flocos      Com pedaços de chocolate, usado para sorvete.
- 13 sal
- 14 geléia/compota  
*Usado para iogurte, queijo branco, pães.*
- 15 mel
- 17 aveia      *Usado, por exemplo, no pão.*
- 18 cereais n.e.
- 21 creme      *Usado para doces apenas, ex. chocolate recheado de creme.*
- 22 cappuccino      Pode ser combinado com '02 café'.
- 23 café irlandês
- 25 coco      Refere-se a flocos de coco ou aromatizante.
- 26 castanha portuguesa  
Refere-se a pedaços de castanha (triturado ou não) ou aromatizante.
- 28 flocos de arroz  
*Usado para chocolate, por exemplo.*
- 29 trufado      *Usado para chocolate, por exemplo.*
- 30 de caramelo (açúcar e manteiga)  
Refere-se, usualmente, ao aromatizante (açúcar e manteiga).
- 32 bolo      *Usado, por exemplo, para sorvetes.*
- 35 queijo
- 39 ervas n.e.
- 40 presunto
- 41 bacon
- 85 canela
- 96 alho
- 1B leite      *Usado para doces.*
- 2B biscoito
- 2D frutos do mar n.e.

- Peixe ou marisco.
- 2G feijões (leguminosas) n.e.
  - 2W Ovomaltine
  - 2X queijo tipo Catupiry
  - 5V couve
  - 5W nopal Parte comestível da folha do cacto Nopal.
  - 7A cogumelo n.e.
  - 7F cajeta
  - 8C gemada
  - A1 pimenta
  - A3 mostarda
  - A4 vinho
  - A5 cebola
  - A6 gengibre
  - B4 viagre
  - B9 vegetais n.e.
  - D2 doce de leite Açúcar e leite.
  - D4 Atum Para o recheio de azeitonas.
  - D6 marisco Crustáceos ou moluscos.
  - D8 tomate
  - E1 pepino
  - E2 parmesão
  - E3 Ricotta
  - E6 muçarela
  - G3 aipo
  - G8 salsinha
  - H4 coentro
  - H6 pimenta
  - I3 carne de boi
  - I4 beterraba
  - K2 legumes n.e.
  - K3 cenoura
  - K4 mandioca
  - K9 frango
  - L6 Bacalhau
  - N2 peixe n.e.
  - P2 cordeiro
  - Q1 carne n.e.
  - T5 aves n.e.
  - U8 Salmão
  - V1 Sardinha
  - V2 salsicha
  - V6 camarão
  - Y5 agrião

Lista de nozes: Refere-se a pedaços de nozes, nozes trituradas ou aromatizante.

- 06 castanhas n.e. Descritor genérico para nozes.
- 36 amendoim
- 43 avelã
- 44 nozes
- 45 amêndoa

- 46 castanha de caju
- 89 outras castanhas n.e.

Descritor genérico para outros tipos de nozes que não se encaixam nas que foram listadas acima. Se o tipo de noz é conhecido, mas não listado, este será inserido nas notas; isso permitirá criar um novo descritor, se validado pelo coordenador.

Lista de frutas:  
aromatizante.

Refere-se a pedaços de frutas naturais, compotas de frutas ou

- 05 frutas n.e. Descritor genérico para frutas.
- 27 frutas secas Descritor genérico para frutas secas.  
*Usado em chocolates, por exemplo.*
- 34 framboesa
- 47 maçã
- 48 damasco
- 49 banana
- 50 amora
- 51 blue berry
- 52 cereja Para cerejas doces e azedas, tem a alternativa de ser apenas para as doces,  
isso depende do estudo.
- 53 cranberry Vacciniumoxycoccos.
- 55 Figo Geralmente seco.
- 56 uva Uva garnde escura. Nota: uva seca é codificada separadamente, consulte  
"67 passas".
- 57 toranja n.e.
- 58 kiwi
- 59 limão Sicília
- 60 lima
- 61 melão
- 62 laranja
- 63 pêssego n.e.
- 64 pêra
- 65 abacaxi
- 66 ameixa Ameixa seca.
- 67 passas Uva grande escura seca.
- 68 groselha
- 69 morango
- 70 tangerina
- 83 frutas vermelhas n.e.
- 97 manga
- 2Y cajá Spondiasmombim
- 2Z butia Butiacapitata
- 3D Caqui
- 3H caju-manga Spondiasdulcis
- 3J caju Anacardiumoccidentale
- 3K camu-camu Myrciariadubia
- 3L carambola Avertrhoa carambola
- 3M cidraCitrus medica
- 3N cubiu Solanumsessiliflorum

- 3P	cupuaçu	Theobromagrandiflorum
- 3Q	cutite	Pouteriamacrophylla
- 3R	fruta-do-conde	Annonasquamosa
- 3S	fruta-pão	Artocarpus incisa/ Artocarpusaltalis
- 3T	buriti	Mauritia vinífera
- 3U	biriba	Rollinia sp. (mucosa, orthopetala)
- 3V	bacuri	Platoniainsignis
- 3W	bacaba	Oenacarpusmulticaulis
- 3X	atemóia	AnnonaatemoyaMabb
- 3Y	araçá	Psidiumcattleianum / Pridium
- 3Z	abricó	Mammea americana
- 4H	abiu	Pouteria caimito
- 4J	graviola	Annonamuricata
- 4K	grumixama	Eugenia Brasiliensis Lam.
- 4L	guajuru	Chrysobalanusícaro
- 4M	ingá	Inga capitada
- 4N	jabuticaba	Myrciariaaulífera
- 4P	jaca	Artocarpusheterophyllus
- 4Q	jambo	Syzygium jambos
- 4R	jamelão	Eugenia jambolana/Syzygiumcumini Lamarck
- 4S	jenipapo	Genipa americana
- 4T	jurubeba	SolanunmPaniculatum
- 4U	limão cravo	Citruslimonia
- 4V	macaúba	Acrocomiasalerocarpa
- 4W	mangaba	Hancorniaspeciosa
- 4X	mangostão	Garciniamangostana L.
- 4Y	murici	Byrsomimascrispa
- 4Z	nêspira	Eriobotrya japônica (Thumb.) Lindl.
- 5E	açaí	
- 5G	pitanga	Eugenia uniflora L.
- 5H	physalis	Physalisangulata
- 5J	sapoti	Achraszapota
- 5K	pitomba	Talisiaesculenta
- 5L	tamarindo	Tamarindus indica
- 5M	seriguela	Spondiaspurpurea
- 5N	umbu-cajá	Spondias tuberosa XS. mombin
- 5P	umbu	Spondias tuberosa Arruda
- 5Q	tucumã	Astrocariumtucuma
- 5R	cacau, fruta	TheobromaCacao
- 5U	manteiga, sabor	
- 6E	guaraná	
- A8	lichia	
- B6	ameixa	Nota: ameixa seca é codificada separadamente, consulte "66 ameixa".
- B7	marmelo	
- C9	maracujá	
- F4	acerola	
- L5	frutas cítricas n.e.	
- M7	tâmara	
- O7	goiaba	
- P1	kinkan	

- Q6 nectarina
- R7 mamão
- T1 romã
- Y4 melancia
- Y8 frutas amarelas n.e.

Lista de sementes: Refere-se a sementes inteiras ou moídas - Usado por exemplo no pão.

- 37 sementes n.e. Descritor genérico para sementes.
- 91 outras sementes n.e.

Descritor genérico para outras sementes que não estejam listadas. Se for conhecido o tipo de semente, mas não listado, ele será inserido nas notas; isso permitirá criar um novo descritor, se validado pelo coordenador do estudo.

Outro:

- R4 outro (entrar nota F1)

## **07 – CONTEÚDO DE AÇÚCAR (AÇÚCAR JÁ CONTIDO NO PRODUTO)**

Definição: Esta faceta dá informações sobre o conteúdo de açúcar intrínseco dos alimentos. Isto não diz respeito à adição de açúcar pelo entrevistado no alimento pouco antes de comê-lo: tal adição de açúcar deve ser listada e quantificada como um ingrediente separado.

Detalhes particulares: Exceto para os descritores 00 e 01 abaixo, vários descritores podem ser escolhidos para o mesmo item alimentar.

Lista de descritores:

- 00 indefinido      Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber se o alimento foi adoçado ou não.
- 01 não adoçado/sem adição de açúcar  
Usado quando nenhum agente adoçante foi adicionado (durante o processamento do alimento)  
*Para iogurte natural, suco de fruta 100%.*
- 02 adoçado com açúcar  
Usado para alimentos normais, adoçados com sacarose.
- 03 adoçado com adoçante artificial  
Usado quando adoçante artificial foi adicionado durante o processamento ou preparação do alimento.
- 04 açúcar reduzido  
Usado para produtos comerciais que contenham menos açúcar do que o habitual.

## **08 -CONTEÚDO DE GORDURA (GORDURA JÁ CONTIDA NO PRODUTO)**

**Definição:** Esta faceta dá informações sobre o teor de gordura intrínseca dos alimentos (ou o tipo de leite utilizado para alguns produtos lácteos).

Este pode ser solicitado para produtos comerciais pré-fritos (produtos de batata) que podem ser encontrados nas versões "normais" e "gordura reduzida".

Exemplo: Para a nata, você deve entrar como 'gordura' o descritor correspondente ao tipo de leite utilizado (por exemplo, o descritor 01 para leite 'integral').

Lista de descritores:

- |      |  |   |
|------|--|---|
| - 00 | indefinido   | Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.  |
| - 01 | integral   | Nenhuma gordura removida, ou produtos normais.<br><i>Usado para iogurte, queijo branco, manteiga, margarina, queijo...</i>  |
| - 02 | semidesnatado  | <i>Usado para leites semidesnatados.</i>  |
| - 03 | desnatado/sem gordura                                | Gordura totalmente removida.<br><i>Usado para leite.</i>  |
| - 05 | teor de gordura reduzido/parcialmente desnatado n.e. | Com menos gordura do que normalmente presente no alimento ou preparado com menos gordura do que o habitual, de acordo com a legislação local.<br>Usada por exemplo para versões de baixo teor de gordura de um queijo, iogurte. |
| - 18 | baixo teor de gordura                                | Gordura quase totalmente removida.<br>Usado para margarinas, produtos de soja, iogurte.   |
| - 29 | nata   | Toda a gordura/gordura extra, para os produtos que têm "nata" no nome.<br><i>Usado para iogurtes, sobremesas e queijos.</i>   |

## 10 – PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

**Definição:** Esta faceta ajuda a discriminar alimentos preparados em casa dos alimentos comprados fora de casa. Esta faceta fornece informações sobre onde o alimento foi preparado, independentemente se foi consumido no local ou entregue. O lugar onde o alimento é preparado/produzido dá informações qualitativas sobre os tipos de ingredientes utilizados (fresco, a partir de pó, ingredientes naturais ou artificiais, etc.). Informações complementares também são fornecidas nesta faceta, para saber o local do consumo (iogurte comercial consumido em casa, a produção do iogurte é "comercial" (em vez de 'caseira') e pode-se pedir a marca).

Lista de descritores:

- |      |                           |   |
|------|---------------------------|---|
| - 00 | indefinido                | Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.  |
| - 03 | caseiro n.e. produzido na | Usado para indicar que o alimento é um produto caseiro (própria casa, na de parentes ou casa de amigos). No caso de |

apenas água ser adicionada a um produto comercial (por exemplo, leite reconstituído, molho, sopa) o alimento deve ser descrito como comercial. Isso permite capturar o nome da marca se relevante ao nível do grupo de alimentos.

Comentário: Se vários descritores 'caseiros' são propostos na mesma faceta (por exemplo, gordura caseira usada conhecida, gordura caseira usada desconhecida, caseiro nenhuma gordura utilizada) então o descritor '*caseiro n.e.*' é usado como uma resposta genérica no caso em que **o entrevistado não pode indicar se foi usada alguma gordura.**

- 01 caseiro, gordura utilizada conhecida  
É escolhido quando o entrevistado indica que alguma **gordura foi utilizada** para preparar o alimento caseiro **E sabe especificar** o tipo de gordura.
- 02 caseiro, gordura utilizada não conhecida  
É escolhido quando o entrevistado sabe que alguma **gordura foi utilizada** para preparar o alimento caseiro, mas **não sabe especificar** o tipo de gordura.
- 10 caseiro, sem utilização de gordura  
É escolhido quando o entrevistado sabe que **nenhuma gordura foi usada** para preparar o alimento caseiro.
- 06 comercial (supermercado/loja/loja orgânica) n.e.  
Usado para indicar que o alimento é um produto comercial comprado em uma mercearia, loja ou em qualquer lugar, embalado e pronto para cozinhar ou comer.  
Comentário: Se vários descritores "comercial" são propostos na mesma faceta (por exemplo, gordura comercial utilizada conhecida, gordura comercial utilizada desconhecida, comercial e sem gordura utilizada), em seguida, 'commercialn.e.' é usado como uma resposta genérica no caso em que **o entrevistado não pode indicar se alguma gordura foi usada.**
- 11 comercial (supermercado/loja/loja orgânica), sem gordura  
Usado para indicar que o alimento é um produto comercial comprado em uma mercearia, loja ou em qualquer lugar, embalado e pronto para cozinhar ou comer. O entrevistado indica que **nenhuma gordura foi usada** durante a preparação.
- 04 comercial (supermercado/loja/loja orgânica), gordura usada conhecida  
Usado para indicar que o alimento é um produto comercial comprado em uma mercearia, loja ou em qualquer lugar, embalado e pronto para cozinhar ou comer. Entrevistado indica que **gordura foi utilizada na preparação e sabe especifica-la.**
- 05 comercial (supermercado/loja/loja orgânica), gordura usada desconhecida  
Usado para indicar que o alimento é um produto comercial comprado em uma mercearia, loja ou em qualquer lugar, embalado e pronto para cozinhar ou comer. Entrevistado indica que **gordura foi utilizada na preparação, mas não sabe especifica-la.**
- 07 preparação fresca  
*Usado apenas para suco de frutas e vegetais.*
- 08 artesanal (padaria/açougue/peixaria) n.e.  
Usado para os alimentos que são produzidos por artesãos



- (usando os métodos tradicionais) e comprados frescos nas padarias, açougues e peixarias.
- 09 catering/restaurante/quentinha/marmita n.e.  
Usado para alimentos obtidos, por exemplo, a partir de restaurante fastfood, refeitório, cantina, restaurante... Inclui self-service.
  - 27 outro (especificar)
  - 28 não caseiro n.e.  
Comercialmente preparado/produzido ou adquirido, mas o entrevistado não sabe especificar mais sobre o tipo de preparação, só que esta não foi caseira.
  - 32 preparado em lanchonetes/fastfood/quiosques de rua  
Normalmente aplica-se a alimentos simples do tipo fastfood.

## 12 - MARCA/NOME COMERCIAL DO PRODUTO

Definição: É usado para inserir informações sobre a marca e/ou nome do produto de um alimento. Uma lista de nome da marca/nome do produto marca já pré-definida está disponível, mas as informações que faltam podem ser adicionadas manualmente durante a entrevista. É uma faceta de entrada aberta.

Detalhes particulares: Esta faceta está ligada aos descritores "comercial" presentes na faceta 10 'produção de alimentos': toda a vez que o descritor 'comercial' é selecionado, a faceta 'marca/nome comercial do produto' aparece na tela.

### Lista de descritores:

- 00 indefinido Este descritor é proposto juntamente com a lista de marcas/nomes de produtos pré-definidos. Deve ser escolhida quando o entrevistado não se lembra do nome da marca/produto.
- marca Lista de nomes de marca/produtos pré-definidos. Também tem a opção "novo", que será proposta para permitir que o entrevistador introduza um novo nome de marca/produto.

## 13 - PELE/CASCA/CROSTA COMESTÍVEIS

Definição: Esta faceta só dá informações qualitativas sobre se a pele ou casca foram consumidas ou não. Se este último é de interesse no estudo, tem que ser feito independentemente do que está disponível em tabelas nacionais de composição de alimentos. Isto pode também aplicar-se a queijo ou crosta de pão.

Exemplo: Faceta usada para frutas, aves, caça e peixes.

### Lista de descritores:

- 00 indefinido Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.
- 01 sem pele/casca/crosta comestíveis  
Pele consumida.

- 02 com pele/casca/crosta comestíveis  
Pele não consumida.

#### **14 - GORDURA APARENTE/VISÍVEL CONSUMIDA**

Definição: Esta faceta só dá informações qualitativas sobre se o entrevistado consumiu a gordura em torno do corte de carne ou não. Este tem que ser feito independentemente do que está disponível em tabelas nacionais de composição de alimentos.

Exemplo: Usado para carne, caça e carne processada que tem camada circundante de gordura como costeletas e presuntos.

##### Lista de descritores:

- 00 indefinido  
Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.
- 01 sem gordura aparente  
Gordura não consumida.
- 02 gordura aparente  
Gordura consumida.

#### **15 - TIPO DE GORDURA USADO**

Definição: Esta faceta qualitativa é especialmente proposta quando os descritores 'caseiro/comercial, gordura utilizada conhecida' da faceta 10 'produção de alimentos' forem selecionados para um determinado item alimentar. Esta faceta também pode ser solicitada para carnes processadas e produtos de batata e peixe que são pré-cozidos para indicar o tipo de gordura utilizada durante o pré-cozimento (não durante o cozimento!).

O tipo de gordura pode ser selecionado na tela de grupos alimentares que são definidas no módulo Configurações (10 Gordura e 05 07 Cremes lácteos não lácteos, cremes). O tipo de gordura selecionado será descrito adicionalmente como alimento regular.

Detalhes particulares: Exceto para o descritor 00 abaixo, vários descritores (ou seja, itens de gordura a partir da lista de alimentos) podem ser escolhidos para o mesmo alimento que está sendo descrito.

Nota: Isto não deve ser confundido com o tipo de gordura usado para cozinhar, perguntado para determinados métodos de cozimento.

##### Lista de descritores:

- 00 sem gordura utilizada  
Este descritor é apresentado na tela e deve ser selecionado no caso de que nenhuma gordura (ou creme) foi utilizada. Se foi utilizada a gordura (ou creme), mas o entrevistado não sabe o tipo, um descritor genérico (por exemplo, gordura n.e., óleo n.e., creme de leite n.e.) deve ser selecionado a partir da lista.

## 16 - TIPO DE LÍQUIDO USADO

Definição: Esta faceta qualitativa é proposta especialmente se o alimento foi descrito como 'reconstituído a partir de pó' ou 'reconstituído a partir de concentrados' (a partir da faceta 'Estado físico') e no caso de produtos à base de leite (por exemplo, panquecas).

Leites e líquidos podem ser selecionados na tela de grupos de alimentos que são definidos no módulo Configurações ( 05 01 leite; bebidas lácteas e bebidas lácteas fermentadas; 05 02 substitutos do leite e dos produtos lácteos; 05 07 cremes lácteos e não lácteos, crèmes; 13 04 de água; 14 bebidas alcoólicas; 16 02 Bouillon). O tipo de leite/líquido selecionado é descrito adicionalmente como alimento regular.

Detalhes particulares: Vários descritores podem ser escolhidos para o mesmo item alimentar.

### Lista de descritores:

- 00 sem líquido usado  
Este descritor é apresentado na tela e deve ser selecionado no caso de que não se utilizou nenhum líquido.
- 02 líquido usado n.e.  
Este descritor é proposto na tela e deve ser selecionado no caso de algum líquido ter sido utilizado, mas o entrevistado não sabe o tipo.

## 19 - CONTEÚDO DE SÓDIO

- 00 conteúdo de sal/sódio indefinido  
Descritor genérico usado no caso do entrevistado não saber a resposta.
- 01 normalmente salgado
- 02 sal/sódio reduzido  
Normalmente o entrevistado obtém esta informação do rótulo/embalagem do produto.
- 03 produto dietético com restrição de sódio  
Normalmente o entrevistado obtém esta informação do rótulo/embalagem do produto.
- 04 sem adição de sal

## III. FACETA RECEITAS/ DEFINIÇÃO DOS DESCRITORES

### 00-RECEITA CONHECIDA/DESCONHECIDA

Definição: Esta faceta é usada para descobrir se o entrevistado sabe a receita (ingredientes e quantidades) uma vez que irá influenciar a forma como a receita será descrita. No caso de o entrevistado saber a receita, ele terá que fornecer todos os ingredientes com a sua descrição e quantificação. Se o entrevistado não sabe a receita, a receita será descrita e quantificada como uma parte de toda a receita padrão, com base na porção consumida da receita.

Lista de descritores:

- 00 conhecida  
O entrevistado indica o que sabe sobre os ingredientes da receita e as respectivas quantidades.
- 01 desconhecida  
O entrevistado indica que não sabe todas as quantidades dos ingredientes.

**01-PREPARO DA RECEITA**

Definição: Esta faceta ajuda a discriminar uma receita feita em casa de uma comprada pronta. Fornece informações sobre onde o alimento foi preparado, independentemente de ter sido consumido no local. Isto dá informações complementares ao que é dado pelo "local de consumo". Se a receita é caseira, o entrevistado pode saber a receita ou algum dos seus componentes (por exemplo, tipo qualitativo da gordura utilizada para a preparação). Se a receita é comercial, o entrevistado pode saber o nome da marca (ou o nome do produto) da receita comprada. Vários descritores ligados a "comercial" estão disponíveis para permitir distinguir a origem dos produtos comerciais (por exemplo supermercado vs. restaurante). Portanto, mesmo para receitas com marca, esta faceta pode ser proposta para capturar diferenças nas fontes. Por exemplo 'Big Mac, marca Mc Donalds' pode ser escolhido e re-descrito como "supermercado".

Lista de descritores:

Estes são divididos em dois conjuntos, que definem os percursos da receita.

- 00 indefinida (incl. amigos/parentes)  
Usado no caso do entrevistado não saber se a receita foi feita em casa ou adquirido como um prato comercialmente preparado.
  - Descritores relacionados a receita caseira:
- 01 preparada no lar (ingredientes básicos)  
Feita com ingredientes a partir do zero na própria casa (ou na casa de amigos/parentes do entrevistado).
  - Descritores não relacionados a receita caseira:
- 02 não preparada no lar n.e.  
Descritor genérico quando a receita não é caseira e não há nenhuma informação sobre a sua fonte de produção.
- 03 comercial (supermercado/loja/loja orgânica)  
Produto industrial, comprado em uma mercearia, loja ou em qualquer lugar onde o alimento é embalado/ pronto para cozimento/pronto para comer.
- 05 preparada em restaurante n.e.  
Descritor genérico quando a receita é, por exemplo feita em restaurante fastfood, refeitório, cantina, restaurante.
- 06 preparo caseiro (fora de casa)  
Feita usando os métodos tradicionais (ou seja, com os ingredientes a partir do zero) em uma loja/padaria/supermercado.
- 08 preparada em restaurante de fastfood/lanchonete/lojas de conveniência/bar  
Normalmente aplica-se a alimentos simples do tipo fastfood.

- 12 preparada em restaurante (exceto fast-food restaurantes, lojas de conveniência, e bares)

Inclui restaurantes (tradicional) e restaurantes em hotéis.

- 13 preparada em máquinas de venda de alimentos (por exemplo café/chá/cappuccino)

**Este é o caso principalmente de bebidas quentes!** Apenas selecione este descritor se o entrevistado indicar que o prato/receita **foi preparado pela própria máquina de venda automática**, e não como um produto comercial inserido na máquina e preparado em outro lugar.

## 02-MARCA DA RECEITA/NOME DO PRODUTO

Definição: Esta faceta é usada para inserir informações sobre a marca e/ou nome do produto de uma receita. A lista de nome/marca do produto pré-definido está disponível, mas as informações que faltam podem ser adicionadas manualmente durante a entrevista, como para alimentos. É uma faceta de entrada aberta.

Detalhes particulares: Esta faceta está ligada ao descritor "comercial" da faceta "preparo da receita" (a ser decidida pelo coordenador do estudo): cada vez que o descritor "comercial" é selecionado, a faceta 'Marca/nome do produto' mostra -se na tela.

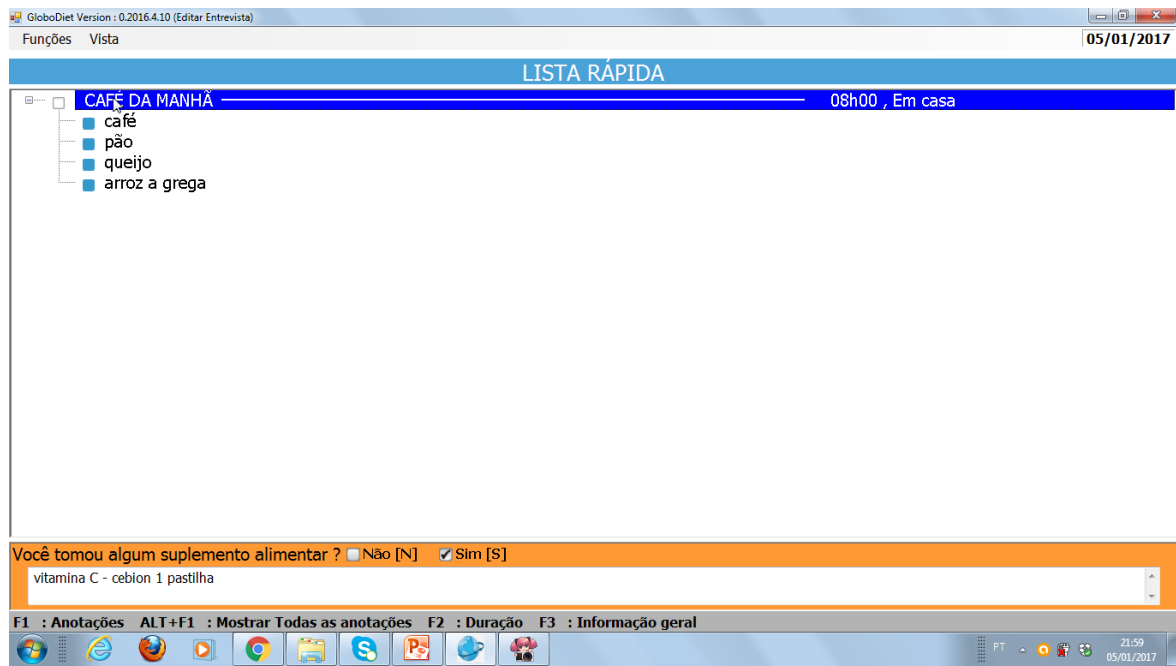
Exemplo: 'Big Mac, marca Mc Donalds' pode ser escolhido e re-descrito como "supermercado". Em seguida, a marca de campo será proposta e a marca específica inserida. Nesse caso, o coordenador terá de decidir se há atualização ou não da receita original.

### Lista de descritores:

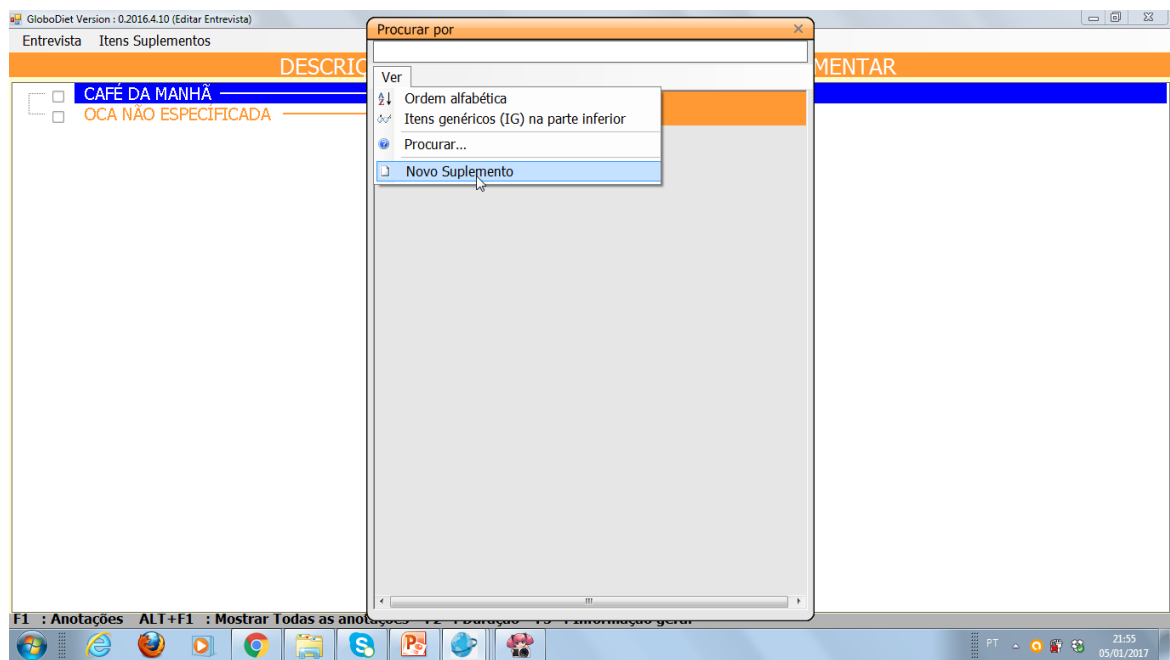
- 00 indefinido Este descritor é proposto juntamente com a lista de nomes de marca/produto. É escolhido quando o entrevistado não sabe o nome da receita marca / produto.
- marca

## IV. FACETA SUPLEMENTO DIETÉTICO/DEFINIÇÃO DOS DESCRITORES

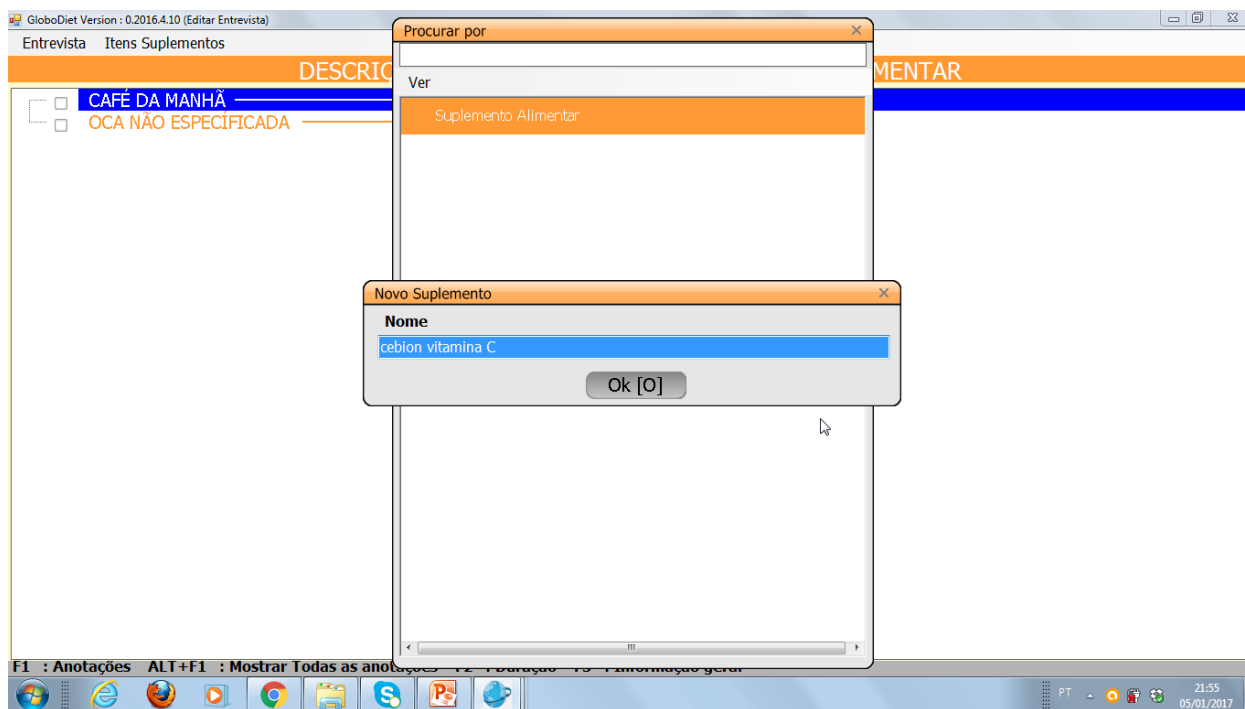
A adição de suplemento dietético pode ser feita em qualquer ocasião. É possível adicionar uma observação do tipo de suplemento/marca/quantidade etc na caixa de texto abaixo da pergunta sobre suplemento. No entanto, no final da entrevista será possível detalhar essa informação conforme descrito a seguir.



Selecione a opção “Ver” e clique na opção “Novo suplemento”.



Descreva o tipo de suplemento e outras informações como marca e gramagem do suplemento quando disponíveis. Ex.: Vitamina C – Cebion 2 – 1g



Descreva e quantifique o suplemento conforme a faceta estado físico e quantificação.

## ESTADO FÍSICO/FORMA

**Definição:** Esta faceta é utilizada para quantificar os suplementos dietéticos. No GloboDiet um "número de unidades" terá de ser comunicado. Isto irá referir-se a um número de comprimidos, gotas, sachês... dependendo do descritor escolhido. Há também uma lista de medidas caseiras locais (MC) que terá a opção 'líquido' ou 'pó' para ser escolhida. A lista de MC é a mesma que é utilizado para os alimentos.

**Exemplo:** Se xarope ou uma emulsão foi selecionado, em seguida, o descritor 'líquido' será escolhido. Isto irá permitir a quantificação do xarope quer por colheres (a partir da lista de MC) ou em mililitros no "número de unidades".

Lista de descritores:

- 00 indefinido
- 01 líquido (ml/medida caseira)
- 02 pó (g/medida caseira)
- 03 tablete/Pastilha, pílula/comprimido, drágea
- 04 tablete/Pastilha, efervescente
- 05 tablete/Pastilha, mastigável
- 06 cápsulas gelatinosas
- 07 injeção
- 08 ampola
- 09 gotas
- 10 sachê/Envelope
- 11 grânulos Destina-se ao tratamento homeopático.
- 12 cápsulas
- 13 emulsão oral (g/medida caseira)
- 14 colher medidora

Destina-se a medir doses específicas geralmente fornecidas com o produto. Não se refere a qualquer MC como "colher de medição, leite em pó".

GloboDiet Version : 0.2016.4.10 (Editar Entrevista)

Entrevista Itens Suplementos

**DESCRÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DO SUPLEMENTO ALIMENTAR**

Descrva/Quantifique Suplemento alimentar

cebion vitamina C 0.0 g : Tablete/Pastilha, efervescente

ESTADO FÍSICO/FORMA	Quantificação
Tablete/Pastilha, pílula/comprimido, drágea	Número de unidades
Tablete/Pastilha, efervescente	Desconhecido
Tablete/Pastilha, mastigável	
Cápsulas	
Sachê/Envelope	
Grânulos	
Cápsulas gelatinosas	
Ampola	
Gotas	
Injeção	
Pó (g/medida caseira)	
Líquido (ml/medida caseira)	
Emulsão oral (g/medida caseira)	

F1 : Anotações ALT+F1 : Mostrar Todas as anotações F2 : Duração F3 : Informação geral

PT 21:57 05/01/2017

Por fim, quantifique a quantidade consumida no dia.

GloboDiet Version : 0.2016.4.10 (Editar Entrevista)

Entrevista Itens Suplementos

**DESCRÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DO SUPLEMENTO ALIMENTAR**

CAFÉ DA MANHÃ 08h00 , Em casa

OCA NÃO ESPECIFICADA

Número de unidades

cebion vitamina C : Tablete/Pastilha, efervescente ,  
Tablete/Pastilha, efervescente

Valor: 1 unidades

Ok [O] Fração

F1 : Anotações ALT+F1 : Mostrar Todas as anotações F2 : Duração F3 : Informação geral

PT 21:57 05/01/2017



## **Roteiro da Entrevista - GloboDiet**

## Roteiro da Entrevista - GloboDiet

<b>Passo 1. Abertura do software</b>
Para iniciar o GloboDiet clicar duas vezes sobre o ícone
<b>Passo 2. Confirmação da data</b>
Confirmar data atual
<b>Passo 3. Seleção do item “nova entrevista” e confirmação do Centro</b>
Para iniciar a entrevista selecionar ‘nova entrevista’
Clicar em ‘24 H. Recordatório’ - Selecionar o ícone “nova entrevista”
Verificar se o nome do entrevistador e o centro estão corretos
Confirmar clicando no ‘sim’
<b>Passo 4. Dados do entrevistado</b>
Agora pode-se iniciar a entrevista.
<b>Inicie agradecendo a presença do entrevistado, se apresentando e informando o que será feito.</b>
-- Bom dia (boa tarde)! Obrigado por participar do estudo de consumo alimentar do estudo ELSA-Brasil.
-- Meu nome é (seu nome) e vou conduzir uma entrevista sobre sua alimentação.
Durante essa entrevista irei perguntar sobre a alimentação do senhor/senhora. Tudo que o senhor/senhora comeu e bebeu no dia de ontem, desde a hora que acordou até a hora em que foi dormir.
<b>Faça com que o entrevistado se sinta confortável e encoraje respostas honestas</b>
-- Fique à vontade para responder qualquer pergunta. Os dados são confidenciais e apenas os pesquisadores terão acesso.
-- Também fique à vontade para dizer tudo que comeu e bebeu, pois precisamos saber como foi sua alimentação no dia de ontem.
-- Saiba que apenas um recordatório de 24 horas não avalia a sua dieta habitual, então não serão feitos julgamentos.
-- Vamos então começar com algumas perguntas. Como gostaria de ser chamado(a)?
-- Qual o nome completo do senhor/senhora?

R: (...)
-- Qual é a sua data de nascimento?
R: (...)
-- Qual é a sua altura?
R: (...)
-- Qual é o seu peso?
R: (...)
<b>Após preencher todos os campos selecionar 'ok'</b>

<b>Passo 5. Dia lembrado e hora de acordar</b>
-- <i>Ontem foi (dizer o dia da semana). Por favor, tente se lembrar das atividades que o senhor/senhora fez no dia de ontem para responder as próximas perguntas.</i>
<b>Permita que o entrevistado reflita por alguns momentos sobre o dia anterior</b>
-- <i>O senhor/senhora teve uma dieta especial ontem?</i>
R: (...)
-- <i>E ontem foi um dia especial?</i>
R: (...)
-- <i>Qual o horário em que o senhor acordou ontem?</i>
R: (...)
-- <i>E qual o horário em que o senhor acordou hoje?</i>
R: (...)

<b>Passo 6. Ocasão de consumo alimentar – Lista rápida</b>
-- <i>Agora gostaria de saber tudo o que o senhor/senhora consumiu ontem desde a hora que acordou até a hora em que foi dormir, especificando o horário, a refeição e o local de consumo. As informações mais detalhadas como a quantidade, tamanho da porção e marcas dos alimentos etc, serão questionadas depois.</i>
-- <i>Qual foi o primeiro momento em que o senhor/senhora comeu ou bebeu depois de ter acordado ontem?</i>
R (exemplo): Foi no café da manhã.
-- <i>E que horas foi o seu café da manhã?</i>
R(exemplo): 9h15
-- <i>Onde o senhor/senhora estava?</i>

R (exemplo): Em casa
-- <i>O que o senhor/senhora consumiu no café da manhã?</i>
R: (exemplo): leite com café e pão francês com margarina
-- <i>Algum outro alimento ou bebida?</i>
R: Não
-- <i>E depois, que horas o senhor/senhora consumiu algum outro alimento ou bebida?</i>
R (exemplo): Foi antes do almoço, no período da manhã ainda, eu comi uma banana com granola
-- <i>Que horas?</i>
R: Às 10h30
-- <i>Onde que o senhor/senhora consumiu?</i>
R (exemplo): Em casa
-- <i>Consumiu alguma outro alimento ou bebida além da banana com granola?</i>
R (exemplo): Não
-- <i>Ok, e qual foi a próxima ocasião que o senhor comeu ou bebeu alguma coisa?</i>
R (exemplo): Foi o almoço, no restaurante da universidade
-- <i>E que horas foi esse almoço?</i>
R (exemplo): Às 12h30
-- <i>E o que o senhor/senhora comeu e bebeu?</i>
R (exemplo): arroz, feijão, bife grelhado, Salada de alface e tomate, e suco de limão
-- <i>Algum outro alimento ou bebida nesse momento?</i>
R (exemplo): Não
-- <i>E depois do almoço, qual foi a próxima ocasião em que consumiu algo?</i>
R (exemplo): Durante a tarde comi uma coxinha e tomei uma lata de coca zero
-- <i>Que horas o senhor/senhora consumiu isso?</i>
R (exemplo): Às 16hs
-- <i>E onde foi?</i>
R (exemplo): Na lanchonete da universidade
-- <i>Ok, então foi uma coxinha e uma coca zero. Mais alguma coisa nesse momento?</i>
R (exemplo): Não
-- <i>Consumiu alguma coisa mais tarde?</i>
R (exemplo): Sim, jantei na casa de alguns amigos

-- <i>E que horas foi esse jantar?</i>
R (exemplo): Às 20h30
-- <i>E o que o senhor/senhora consumiu?</i>
R (exemplo): Fizemos uma salada com diferentes folhas, costumo chamá-la de tropicália porque fica bem colorida e escondidinho de carne seca
-- <i>Mais algum outro alimento?</i>
R (exemplo): Ah, sim, de sobremesa teve salada de frutas com chantilly
-- <i>E o senhor/senhora bebeu algo durante o jantar?</i>
R (exemplo): Sim, vinho tinto
-- <i>Mais algum item ?</i>
R (exemplo): Sim, um café expresso no final
-- <i>Ok. Depois do jantar comeu ou bebeu alguma outra coisa?</i>
R (exemplo): Não
<b>Sair da lista rápida</b>
-- <i>O senhor tomou algum suplemento alimentar ontem?</i>
R (exemplo): Não

<b>Passo 7. Verificação lista rápida</b>
-- <i>Então o senhor comeu ou bebeu no café da manhã, no período da manhã, almoço, durante a tarde e jantar. Correto?</i>
R (exemplo): Sim
<b>Selecionar 'ok'</b>

<b>Passo 8. Quantificação e descrição dos alimentos</b>
-- <i>Obrigada pela descrição geral da sua alimentação referente ao dia de ontem. Agora vamos detalhar as informações dos alimentos e bebidas que relatou para mim, e tentar quantificar e descrever as comidas e bebidas. Ok?</i>
R (exemplo): sim claro!
-- <i>Então vamos começar com o (questionar o primeiro alimento relatado) que o senhor/senhora tomou no (primeira ocasião relatada)</i>
<b>Questionar os alimentos e bebidas um a um, descrevendo e quantificando de acordo com o Manual, em cada ocasião relatada.</b>
Ao final da entrevista, cheque os valores de energia e macronutrientes, como controle

de qualidade. Se tiver algo errado, faça as correções necessárias.

Finalize a entrevista, agradecendo a cooperação. Lembre-se que nenhum retorno é dado ao entrevistador nesta etapa.

-- Obrigada! 😊