

CENTRO DE ESTATÍSTICA APLICADA – CEA – USP
RELATÓRIO DE CONSULTA

TÍTULO DO PROJETO: “Estudo de Dieta Total de São Paulo: avaliação de ingestão dietética de elementos tóxicos (As, Cd, Hg e Pb) e essenciais (Ca, Fe, I, Na, Se e Zn)”

PESQUISADORA: Roseane Pagliaro Avegliano

ORIENTADORA: Profa. Dra. Vera Akiko Maihara

INSTITUIÇÃO: Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN) – USP

FINALIDADE DO PROJETO: Doutorado

PARTICIPANTES DA ENTREVISTA: Roseane Pagliaro Avegliano

Vera Akiko Maihara

Carlos Alberto de Bragança Pereira

Cláudia Monteiro Peixoto

Altino Sheu

Guilherme Miguel Mitne

DATA: 27/09/2005

FINALIDADE DA CONSULTA: Sugestões para obtenção dos dados e do planejamento experimental

RELATÓRIO ELABORADO POR: Altino Sheu

Guilherme Miguel Mitne

1. Introdução

O Estudo de Dieta Total consiste em avaliar alimentos regularmente consumidos pela população segundo a concentração de substâncias tóxicas e essenciais. Para tanto, torna-se necessário o conhecimento de quais são os alimentos consumidos pela população.

A Pesquisa de Orçamento Familiar (POF), realizada pelo IBGE, fornece informações sobre as quantidades de alimentos e bebidas adquiridas por ano para consumo nos domicílios. Estas informações são fornecidas por regiões geográficas, por classes de rendimentos e formas de aquisição. Este detalhamento constitui-se em valioso referencial para o desenvolvimento de estudos sobre pobreza, segurança alimentar e nutricional, disponibilidade de alimentos para consumo, etc.

O objetivo do presente estudo é estabelecer a cesta de mercado (Turrini et al, 2002) a partir da POF 2002-2003 do estado de São Paulo para a realização do Estudo da Dieta Total.

O objetivo da pesquisadora ao procurar o CEA foi obter sugestões sobre a melhor forma de coletar os dados para o estudo.

2. Descrição do Estudo e das Variáveis

O procedimento para avaliar a concentração de substâncias tóxicas e essenciais consiste em obter os alimentos, processá-los para consumo, misturá-los em pratos diferentes, homogeneizá-los, e então, avaliá-los. Os resultados analíticos são combinados com as informações sobre o consumo de alimentos pela população e a quantidade estimada de substâncias químicas ingeridas com a dieta.

A cesta de mercado será determinada a partir da Pesquisa de Orçamento Familiar 2002-2003 que possui 326 alimentos divididos em 16 grupos e 45 subgrupos.

3. Situação do Projeto

O projeto está em fase de coleta de dados. Após a realização das análises no laboratório do IPEN por técnica nuclear, os dados obtidos devem ser analisados por equipe especializada de estatísticos.

A pesquisadora foi informada sobre o trabalho do CEA e dos procedimentos sobre seleção de trabalhos que farão parte do curso de Estatística Aplicada.

4. Sugestões do CEA

Utilizando a tabela de aquisição alimentar domiciliar per capita anual em quilos (kg), por Unidades da Federação, segundo os produtos – Região Sudeste – período 2002-2003 da POF do IBGE, obtém-se a cesta de mercado para 100 alimentos. Os dados serão coletados somente no estado de São Paulo.

Os alimentos devem ser escolhidos proporcionalmente ao consumo por grupo. Por exemplo, no caso de escolhermos 100 alimentos para montagem, de acordo com a Tabela 1, devem ser selecionadas 7 itens do grupo Carnes , 4 itens do grupo Aves e ovos e assim por diante, sendo que estes itens devem ser os mais consumidos dentro de seus respectivos grupos.

As análises químicas devem ser feitas em alimentos comprados em diferentes estações do ano. Em cada análise o procedimento deve ser repetido pelo menos 3 vezes. Os fornecedores dos alimentos devem ser distintos entre as réplicas. Para se controlar o efeito do fabricante ou fornecedor, estes devem ser os mesmos para as diferentes estações do ano.

Tabela 1. Consumo por grupos da POF do Estado de São Paulo em kg/ano per capita.

Grupo	Consumo	Porcentagem
Açúcares, doces e produtos de confeitaria	21,51	6%
Alimentos preparados e misturas industriais	3,68	1%
Aves e ovos	12,45	4%
Bebidas e infusões	61,20	18%
Carnes	25,21	7%
Cereais e leguminosas	41,89	12%
Cocos, castanhas e nozes	0,29	0%
Farinhas, féculas e massas	11,67	3%
Frutas	28,49	8%
Hortaliças	30,08	9%
Laticínios	61,92	18%
Óleos e Gorduras	10,67	3%
Panificados	23,04	7%
Pescados	2,07	1%
Sais e condimentos	6,78	2%
Vísceras	0,62	0%
Total geral	341,57	100%

5. Referências Bibliográficas

TURRINI, A. and LOMBARDI-BOCCIA, G. (2002). The formulation of the market basket of the Italian total diet 1994-96. **Nutrition Research**, **22**, 1151-1162.