**Metodologia e tratamentos das informações para a construção da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil**

A Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil da POF 2017-2018, com suas respectivas quantidades em gramas ou mililitros, foi elaborada a partir de uma extensa revisão e atualização da Tabela de Medidas Referidas para os Alimentos Consumidos no Brasil da POF 2008-2009. A revisão e atualização da tabela anterior foram realizadas em 5 etapas, detalhadamente descritas abaixo.

No geral, a metodologia anterior foi mantida, com compilação de tabelas de medidas caseiras e de outras fontes de informação, tais como: publicações contendo informações sobre gramatura de medidas caseiras; rótulos de alimentos; artigos científicos com o peso da unidade de algumas frutas nacionais; e pesagem direta de alguns alimentos e preparações realizadas em centros de pesquisas de universidades brasileiras. As fontes de referência utilizadas na compilação das informações sobre a gramatura das medidas caseiras referidas para construção da Tabela foram as mesmas, conforme descritas no Quadro 1.

Quadro 1. Descrição das fontes de referência que serviram de base para a compilação das informações das medidas referidas na POF 2017-2018.

| **Código** | **Referência** |
| --- | --- |
| 1 | Pinheiro, A. B. V.; Lacerda, E. M. A.; Benzecry, E. H.; Gomes, M. C. S.; Costa, V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2001. |
| 2 | Brasil. Ministério da Saúde. Secretária de Atenção à Saúde. Departamento de atenção básica. Coordenação-geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasil: Ministério da Saúde, 2006 |
| 3 | Philippi, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2008. |
| 4 | Fisberg, R. M. & Villar, B. S. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares. Manual elaborado para auxiliar o processamento de dados de inquéritos alimentares. 1ª edição. São Paulo: Signus, 2002 |
| 5 | Rótulo de alimentos |
| 6 | Naves, M. M. V.; Silva, M. R.; Silva, M. S.; Oliveira, A. G. Culinária Goiana:Valor nutritivo de pratos tradicionais. Goiânia: Kelps, 2004 |
| 7 | Tomita, L. Y. & Cardoso, M. A. Relação de medidas caseiras, composição química e receitas de alimentos nipo-brasileiros. São José do Rio Preto, 2000. 49p |
| 8 | Pacheco, M. Tabela de medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2006. |
| 9 | Tuma, R. & Monteiro, R. Tabela de alimentos equivalente. Belém, 1999. |
| 10 | Souza, F. G.; Figueiredo, R. W.; Alves, R. E.; Maias, G. A.; Araújo, I. A. Qualidade pós-colheita de frutos de diferentes clones de mangabeira (*hancornia speciosa gomes*). Ciênc. agrotec., Lavras, v. 31, n. 5, p. 1449-1454, set./out., 2007. |
| 11 | Caldeira, S. D.; Hiane, P. A.; Ramos, M. I. L.; Filho, M. M. R. Caracterização físico-química do araçá (*Psidium guineense sw*.) e do tarumã (*Vitex cymosa bert*.) do Estado de Mato Grosso do Sul. [Bol. Centro Pesqui. Process. Aliment](http://portal.revistas.bvs.br/transf.php?xsl=xsl/titles.xsl&xml=http://catserver.bireme.br/cgi-bin/wxis1660.exe/?IsisScript=../cgi-bin/catrevistas/catrevistas.xis%7Cdatabase_name=TITLES%7Clist_type=title%7Ccat_name=ALL%7Cfrom=1%7Ccount=50&lang=pt&comefrom=home&home=false&task=show_magazines&request_made_adv_search=false&lang=pt&show_adv_search=false&help_file=/help_pt.htm&connector=ET&search_exp=Bol.%20Centro%20Pesqui.%20Process.%20Aliment)., v.22, n. 1, p.145-154, jan./jun., 2004. |
| 12 | Araújo, R. R.; Santos, E. D.; Lemos, E. E. P.; Alves, R. E. Caracterização biométrica de frutos e sementes de genótipos de murici (*Byrsonima verbascifolia (L.) Rich*.) do tabuleiro costeleiro de Alagoas. Revista caatinga, v. 22 (3): 2009. p. 224-8. |
| 13 | *Nutrition Data System for Research* (NDSR, versão 2008, *Nutrition Coordinating Center [NCC], University of Minnesota, Minneapolis*). |
| 14 | Itens pesados nas universidades brasileiras |
| 15 | Outras medidas, como grama, quilo, garrafas e latas com volume já definidos |

**Etapa 1 – Revisão das referências e gramaturas correspondentes**

Foi realizada uma revisão das gramaturas utilizadas na tabela da POF 2008-2009, a fim de detectar possíveis medidas de produtos industrializados que tiveram suas embalagens/porções alteradas no período entre os dois inquéritos. Foram alteradas 2,5% das 11.807 medidas, sendo inserida a gramatura atual correspondente à referência utilizada.

**Etapa 2 – Exclusão e padronização das preparações**

Os tipos de preparação disponíveis para alguns alimentos foram reduzidos de 16 na POF 2008-2009 para 10 opções na POF 2017-2018 (Quadro 2). Nesta atualização, 6 preparações foram excluídas, totalizando 10 modos de preparo. Nesta etapa, os códigos das preparações foram alterados para a nova configuração de 1 a 9 e 99 “para não se aplica”.

**Quadro 2 - Cadastro de preparações de alimentos**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Código | Preparação |  | Código | Preparação |
| 1 | Assado(a) | 6 | Ensopado |
| 2 | Cozido(a) com gordura | 7 | Frito(a) |
| 3 | Cozido(a) sem gordura | 8 | Grelhado(a)/Brasa/Churrasco |
| 4 | Cru(a) | 9 | Refogado(a) |
| 5 | Empanado(a) / à milanesa | 99 | Não se aplica |

**Etapa 3 – Exclusão e padronização das unidades de medida**

Para o registro da unidade de medida do alimento consumido, a quantidade de opções de medidas por alimento foi reduzida de 106 na POF 2008-2009 para 64 unidades na POF 2017-2018 (Quadro 3). Assim, inicialmente foram excluídas as 42 medidas não contempladas no inquérito atual, restando 56 opções de medidas e, em seguida, oito novas opções foram inseridas, resultando nas 64 opções de unidades de medidas. As medidas “29 – Espetinho” e “30 – Espeto” foram condensadas em um só código “24 – Espetinho/ espeto”. A codificação das medidas existentes com os novos códigos encontra-se no quadro 3.

**Quadro 3 - Cadastro de unidades de medida**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Código | Medidas |  | Código | Medidas |
| 1 | Bife | 33 | Garrafa de 350 ml |
| 2 | Bisnaga | 34 | Garrafa de 500 ml |
| 3 | Bola | 35 | Garrafa de 600 ml |
| 4 | Cacho | 36 | Gotas |
| 5 | Caixinha de 200 ml | 37 | Lata de 250 ml |
| 6 | Caneca | 38 | Lata de 269 ml |
| 7 | Colher de arroz/servir | 39 | Lata de 310 ml |
| 8 | Colher de café | 40 | Lata de 350 ml |
| 9 | Colher de chá | 41 | Lata de 473 ml |
| 10 | Colher de sobremesa | 42 | Lata de 500 ml |
| 11 | Colher de sopa | 43 | Metade |
| 12 | Concha | 44 | Pacote |
| 13 | Copo americano | 45 | Pacote pequeno |
| 14 | Copo de cafezinho | 46 | Pedaço |
| 15 | Copo de requeijão | 47 | Pegador |
| 16 | Copo de 200 ml | 48 | Pires |
| 17 | Copo de 300ml | 49 | Ponta de faca |
| 18 | Copo grande | 50 | Porção |
| 19 | Copo médio | 51 | Punhado |
| 20 | Copo tulipa | 52 | Prato de sobremesa |
| 21 | Cumbuca | 53 | Prato fundo |
| 22 | Dose | 54 | Prato raso |
| 23 | Escumadeira | 55 | Rodela |
| 24 | Espetinho/espeto | 56 | Sachê |
| 25 | Espiga | 57 | Saco |
| 26 | Fatia | 58 | Tablete |
| 27 | Folha | 59 | Taca |
| 28 | Garrafa de 200 ml | 60 | Tigela |
| 29 | Garrafa de 250 ml | 61 | Unidade |
| 30 | Garrafa de 275 ml | 62 | Unidade pequena |
| 31 | Garrafa de 300 ml | 63 | Xicara de café |
| 32 | Garrafa de 330 ml | 64 | Xicara de chá |

**Etapa 4 – Inserção de alimentos novos (preparações, medidas e gramaturas)**

Nesta etapa, foram inseridos os novos alimentos citados no inquérito, juntamente com as opções de preparações, opções de medidas e suas respectivas gramaturas.

Conforme explanado anteriormente, utilizou-se a mesma metodologia da POF anterior para a determinação da gramatura de todas as medidas caseiras citadas na POF 2017-2018 que não tinham sido estimadas na POF 2008-2009. Algumas considerações realizadas estão descritas abaixo por tipo de medida ou por grupo de alimento.

Quanto às variações nos tamanhos das medidas, optou-se pelas medidas de tamanho médio. Quando a unidade pequena não estava disponível, esta foi considerada como 75% da unidade média ou 50% da unidade grande do alimento (FISBERG; VILLAR, 2002).

Para os sanduíches citados na pesquisa, que não possuíam a gramatura da unidade nas tabelas de referência, estabeleceu-se a gramatura dos mesmos somando os itens presentes no sanduíche descrito, considerando a receita utilizada para estimar a composição nutricional.

Para preparações referentes às carnes, que não possuíam gramatura da unidade nas tabelas de referência, estabeleceu-se a gramatura com base em outra preparação disponível. Por exemplo, as medidas das preparações grelhado, assado e frito receberam a mesma gramatura da preparação assada. Para preparações à milanesa, considerou-se a gramatura do bife bovino à milanesa para as medidas fatia e pedaço.

Para todas as bebidas, foi considerada a capacidade máxima do volume do recipiente com base na densidade da água (1,0 g/ml), com exceção para os itens que possuíam medida específica nas tabelas de referência. Logo, as medidas para copo, caneca(o), dose e xícara foram as mesmas para a maioria das bebidas. O Quadro 4, a seguir, apresenta a descrição dessas medidas:

Quadro 4 - Descrição das medidas para líquidos e suas respectivas quantidades

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Medida | Quantidade  (ml) |  | Medida | Quantidade  (ml) |
| Caneca | 300 |  |  |  |
| Caneco | 300 | Copo médio | 240 |
| Copo americano | 150 | Copo tulipa | 290 |
| Copo de cafezinho | 50 | Dose | 50 |
| Copo de requeijão | 240 | Xícara de café | 50 |
| Copo grande | 300 | Xícara de chá | 200 |

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018.

Nesta POF, alguns itens sólidos (frutas, achocolatados, cereais infantis, diet shakes dentre outros) também foram citadas com medidas de “copo” ou “xícara”. Nessas situações, inferiu-se que o consumo era referente à bebida preparada com esses itens e estimou-se a quantidade consumida a partir da diluição para o preparo da bebida.

Quando as medidas para “cumbuca”, “caneca” e “tigela” não estavam disponíveis nas tabelas de referências, considerou-se a gramatura com base nos utensílios domésticos citados. Estabeleceu-se que o equivalente a essas medidas seriam: 2 conchas médias, 4 colheres de servir de sopa, prato fundo raso, prato raso cheio, 2 escumadeiras, 2 colheres de arroz, pacote pequeno ou punhado. Especificamente, para os alimentos mingau, sucrilhos de milho e cereal matinal de milho em flocos a medida “caneca” foi substituída por “copo duplo cheio” e, as medidas “cumbuca” e “tigela” do alimento mingau e do sucrilhos de milho e cereal matinal de milho em flocos, foram substituídas, respectivamente, por “prato raso” e “xícara”. Para as sementes, considerou-se “cumbuca” como 2 colheres de sopa.

As medidas “fatia”, “pedaço” e “pedaço médio” foram consideradas equivalentes. Para o alimento batata inglesa, considerou-se equivalentes as medidas da “fatia”, “rodela” e “pedaço”.

Todas as adaptações e considerações realizadas para itens ou preparações dos alimentos estão descritas na tabela, incluindo as medidas que serviram de referência para as medidas citadas na pesquisa.

**Etapa 5 – Determinação da medida padrão**

Semelhante à POF 2008-2009, para cada alimento foi definida uma unidade de medida padrão a ser considerada naquelas situações onde os registros alimentares foram feitos com unidades de medidas caseiras pouco usuais.

Para a definição da medida padrão, identificou-se a medida referida com maior frequência de citação para cada alimento No caso de alimentos novos, inseridos na POF atual, e os que não tinham sido citados na POF anterior, considerou-se a medida de maior frequência de citação para ser a medida padrão. Para as bebidas optou-se por considerar o copo médio como a medida padrão para todas elas.

Além disso, a quantidade consumida nas situações em que foram utilizadas a medida padrão foi imputada a partir da quantidade citada com maior frequência para a medida caseira considerada padrão.