

Gustavo Rosa Gentil Andrade
Dirce Maria Lobo Marchioni

MANUAL

para avaliação do consumo
alimentar em estudos
epidemiológicos com o software

Glob Diet



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

**Manual para avaliação do consumo
alimentar em estudos epidemiológicos com
o *software* GloboDiet**

DOI 10.11606/9786588304037

Gustavo Rosa Gentil Andrade
Dirce Maria Lobo Marchioni

**São Paulo
Universidade de São Paulo
Faculdade de Saúde Pública
2021**



“Esta obra é de acesso aberto. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e a autoria e respeitando a Licença Creative Commons indicada.”

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Reitor: Vahan Agopyan
Vice-Reitor: Antonio Carlos Hernandes

Arte da Capa

Letícia Takarabe

FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA

Diretor: Oswaldo Yoshimi Tanaka
Vice-Diretora: Carmen Simone Grilo Diniz

Apoio técnico:

Equipe da Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da USP

CONSELHO EDITORIAL

Angela Maria Belloni Cuenca (Presidente)
Carinne Magnago
Denise Pimentel Bergamaschi
Dirce Maria Lobo Marchioni
Fabíola Zioni
Gizelton Pereira Alencar
José Luis Negrão Mucci
Maria Cristina da Costa Marques
Maria do Carmo Avamilano Alvarez
Maria Tereza Pepe Razzolini
Patricia Constante Jaime

Av. Dr. Arnaldo, 715
01246-904 – Cerqueira César – São Paulo – SP
<http://www.biblioteca.fsp.usp.br>
markt@fsp.usp.br



Catálogo na Publicação **Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública**

- A554 Andrade, Gustavo Rosa Gentil
Manual para avaliação do consumo alimentar em estudos epidemiológicos com o software GloboDiet [recurso eletrônico] / Gustavo Rosa Gentil Andrade, Dirce Maria Lobo Marchioni. -- São Paulo : Faculdade de Saúde Pública da USP, 2021.
140 p.
- ISBN 978-65-88304-03-7 (PDF)
DOI 10.11606/9786588304037
1. Dieta. 2. Epidemiologia Nutricional. 3. Software. 4. Ciências da Nutrição. I. Marchioni, Dirce Maria Lobo. III. Título.

CDD 613.2

Agradecimentos

A todos os membros do Grupo de Estudos Epidemiológicos e Inovação em Alimentação e Saúde (GEIAS) pelas importantes contribuições para o desenvolvimento deste material.

À Letícia Takarabe pela incrível arte feita na capa deste material.

Ao apoio do Programa de Pós-Graduação em Nutrição em Saúde Pública (PPG-NSP), que possuem suporte da CAPES e CNPq.

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), pela concessão da bolsa de mestrado e pelo apoio financeiro que possibilitou a elaboração deste material técnico (Proc. Nº. 2018/14868-6).

Sumário

1. Apresentação	8
1.2 Avaliação do Consumo Alimentar.....	8
1.2.1 GloboDiet.....	9
1.3 Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil).....	10
1.4 Fluxograma das etapas do estudo.....	11
2. Pré-coleta	13
2.1 Organização da equipe de gestão e de campo	13
2.2 Obtenção dos recursos materiais necessários	15
2.3 Desenvolvimento de protocolos e materiais de campo	16
2.3.1 Agendamento de entrevistas.....	17
2.3.2 Escalas de entrevistas	18
2.3.3 Planilhas para controle de adesão dos participantes	20
2.3.4 Materiais de apoio ao entrevistador	21
2.3.5 Sistema para controle e segurança dos arquivos de entrevistas.....	23
2.4 Preparação dos entrevistadores.....	25
2.4.1 Treinamento.....	25
2.4.2 Certificação.....	27
2.5 Primeiro contato com o participante	28
3. Coleta	29
3.1 Entrevista presencial	29
3.2 Entrevista telefônica	31
4. Pós-coleta	32
4.1 Gerenciamento de bancos de dados das entrevistas	32
4.1.1 Importação de bancos de dados das entrevistas	32
4.1.2 Combinação de bancos de dados das entrevistas	34
4.1.3 Arquivamento dos bancos de dados não atualizados	46
4.2 Atualização dos bancos de dados de entrevistas	47

4.2.1 Análise crítica de notificações	48
4.2.2 Edição e correção dos R24h	54
4.2.3 Arquivamento dos bancos de dados atualizados	66
4.3 Formação do banco de dados para devolutiva de resultados	68
4.3.1 Rotina para formação e arquivamento do banco de devolutiva	68
4.3.2 Devolutiva aos participantes	79
4.4 Formação do banco de dados final para análises.....	83
Referências	86
Anexos.....	88
Anexo 1 – Modelo da planilha “Controle de 1º R24h”.....	89
Anexo 2 – Modelo da planilha “Controle de 2º R24h”.....	90
Anexo 3 – Perguntas Frequentes (FAQ).....	91
Anexo 4 – Cronograma para treinamento do <i>software</i> GloboDiet	108
Anexo 5 – Instruções aos entrevistadores para certificação pelo GloboDiet	109
Anexo 6 – Avaliação teórica aplicada aos entrevistadores na etapa de certificação .	110
Anexo 7 – <i>Check-list</i> para avaliação dos entrevistadores	111
Anexo 8 – Entrevista para teste de confiabilidade.....	114
Anexo 9 – Modelo de certificado entregue aos entrevistadores	117
Anexo 10 – Dicionário de variáveis GloboDiet (tradução)	118
Anexo 11 – Modelo de devolutiva entregue aos participantes.....	139
Anexo 12 – Modelo padronizado para envio do e-mail de devolutiva.....	140

Lista de figuras

Figura 1 - Fluxograma da logística de estudo utilizando o GloboDiet no ELSA-Brasil.	12
Figura 2 - Estrutura organizacional das etapas do estudo (pré-coleta, coleta e pós-coleta).....	14
Figura 3 - Sugestão de recursos materiais para as etapas de pré-coleta, coleta e pós-coleta.....	15
Figura 4 - Cabeçalho da planilha utilizada para agendamento dos participantes interessados na realização do R24h.....	17
Figura 5 - Exemplo de arquivamento das agendas de entrevistas.....	18
Figura 6 - Exemplo de arquivamento das escalas de entrevistas.....	19
Figura 7 - Exemplo de arquivamento das planilhas para controle de entrevista.....	20
Figura 8 - Manual fotográfico de quantificação alimentar do GloboDiet.....	21
Figura 9 - Manuais do Usuário e de Quantificação Alimentar utilizado para consulta pelos entrevistadores.....	22
Figura 10 - Exemplo de arquivamento dos materiais de apoio ao entrevistador.....	23
Figura 11 - Exemplo de arquivamento do backup, exportação e áudio da entrevista no computador, unidade de USB e Google Drive.....	24
Figura 12 - Página inicial do site que hospeda o treinamento do software GloboDiet.	25
Figura 13 - Página destinada à inscrição no treinamento do GloboDiet.....	26
Figura 14 - Tela que solicita a senha para acesso ao material para treinamento.....	26
Figura 15 - Tela com aulas e materiais disponíveis para o treinamento.....	27
Figura 16 - Sugestão de arquivamento dos bancos de dados de entrevista não atualizados.....	33
Figura 17 - Atalho para unir os arquivos XML em uma única base de dados.....	35
Figura 18 - Tela gerada pelo GloboDiet que fornece o relatório de erros da formação do banco.....	36
Figura 19 - Atalho para arquivar o relatório de erros encontrados durante a formação do banco.....	37
Figura 20 - Arquivo .txt gerado pelo GloboDiet durante a união dos arquivos .xml.	38
Figura 21 - Arquivo .txt somente com as informações referentes “File Country Center ID Date Version Error Code Comment”.....	38
Figura 22 - Atalho para importar dados de texto no Microsoft Excel.....	39
Figura 23 - Tela da etapa 1 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.....	40
Figura 24 - Tela da etapa 2 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.....	40

Figura 25 - Tela da etapa 3 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.....	41
Figura 26 - Atalho para importar um arquivo salvo em Excel no software Stata.....	42
Figura 27 - Tela para localização do banco salvo em Microsoft Excel a ser importado para o software Stata.....	43
Figura 28 - Tela da opção “Main” após o comando “db joinby” no software Stata.....	44
Figura 29 - Tela da opção “Options” após o comando “db joinby” no software Stata...	45
Figura 30 - Sugestão de armazenamento dos arquivos de backup e exportação dos bancos de dados não atualizados.....	47
Figura 31 - Sugestão de arquivamento para o Relatório de ações corretivas.	53
Figura 32 - Caminho necessário para a opção “Exportar + Apagar – Importar/Criar bases de dados” no software GloboDiet.....	54
Figura 33 - Tela do software GloboDiet para importação de um banco de dados.	55
Figura 34 - Tela do software GloboDiet para ativação da base de dados.	56
Figura 35 - Tela da planilha “Relatório de Ações Corretivas” com sinalização (em preto) das colunas “STATUS” e “DECISÃO”.....	57
Figura 36 - Tela com o caminho necessário para iniciar a edição e correção das pendências de um R24h.....	57
Figura 37 - Tela com a “Lista de Entrevistas” que surgirá após a seleção da opção “Editar Entrevista”.....	58
Figura 38 - Tela do software GloboDiet com um alimento sem quantificação.	59
Figura 39 - Tela com o caminho necessário para edição de uma entrevista do software GloboDiet.....	60
Figura 40 - Tela com as opções oferecidas pelo menu “Ingredientes” do Gestor de receitas e ingredientes do GloboDiet.	60
Figura 41 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após exclusão do alimento “Chuchu”.....	62
Figura 42 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após inserção do alimento “Abobrinha”, demarcado com um quadrado vermelho.	63
Figura 43 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após estimativa das quantidades para receita inteira.....	64
Figura 44 - Sugestão de arquivamento do banco de dados corrigido.....	66
Figura 45 - Sugestão de armazenamento dos arquivos gerados durante a formação do banco de devolutivas.	69
Figura 46 - Dados dispostos corretamente na aba "banco_dados_limpo" no Microsoft Excel.....	80

Figura 47 - Atalho para atualizar a tabela dinâmica com as informações do banco de dados criado.	80
Figura 48 - Atalho para checar se os IDs dos participantes foram atualizados.....	81
Figura 49 - Formulário de devolutiva localizado na aba "Devolutiva" do Excel.....	82
Figura 50 - Sugestão de armazenamento dos arquivos gerados durante a formação do banco de dados finalizado.	85

1. Apresentação

Este manual contempla as principais informações necessárias para a avaliação do consumo alimentar utilizando a versão brasileira do *software* GloboDiet na rotina de um estudo epidemiológico, obtidas a partir da experiência do Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil). Nele serão apresentados os padrões e rotinas desenvolvidos para cada uma das etapas de estudo, intituladas como pré-coleta, coleta e pós-coleta, bem como os subtópicos que compõem cada uma destas etapas principais.

Este material faz parte originariamente da dissertação de Mestrado de Gustavo Rosa Gentil Andrade, apresentada ao Programa de Pós Graduação em Saúde Pública da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, sob orientação da Professora Dirce Maria Lobo Marchioni. A dissertação de Mestrado está disponível na íntegra em: <https://doi.org/10.11606/D.6.2020.tde-01102020-122424>.

A publicação deste manual neste formato tem como objetivo favorecer a divulgação e uso entre os estudantes e pesquisadores que conduzem investigações na área de consumo alimentar com o auxílio de softwares.

1.2 Avaliação do Consumo Alimentar

O método Recordatório de 24h (R24h) avalia a dieta atual e estima valores absolutos ou relativos da ingestão de energia e nutrientes amplamente distribuídos no total de alimentos oferecidos ao indivíduo (FISBERG et al., 2009). Este método consiste em definir e quantificar de forma detalhada e padronizada os alimentos, bebidas, preparações, marcas, horário e local de consumo das refeições que foram realizadas 24 horas antes da entrevista, garantindo maior acurácia e grau de detalhamento dos dados dietéticos obtidos (FISBERG et al., 2009).

No entanto, quando objetivo é obter a dieta habitual deste indivíduo, recomenda-se a utilização de pelo menos duas aplicações do R24h, pois técnicas estatísticas podem ser utilizadas para predizer a dieta habitual (DODD et al., 2006).

1.2.1 GloboDiet

O *software* GloboDiet é uma metodologia padronizada e informatizada para a coleta de dados individuais de consumo de alimentos desenvolvido pela IARC/WHO (*International Agency for Research on Cancer*), utilizando-se o método do R24h. Inicialmente chamado de EPIC-soft, foi utilizado como método de referência para o estudo de calibração dos questionários de frequência alimentar utilizados nos 23 centros dos 10 países participantes do estudo EPIC (SLIMANI et al., 1999, 2011).

A aplicação de dois R24h não consecutivos, utilizando o GloboDiet (anteriormente denominado EPIC-Soft), foi recomendado como método mais apropriado para a obtenção de dados dietéticos em pesquisas pan-europeias pela comissão europeia para métodos de pesquisa em consumo de alimentos (*European Food Consumption Survey Method - EFCOSUM*) (EFSA, 2009; ILLNER et al., 2011). Ademais, a viabilidade da aplicação combinada de R24h usando EPIC-Soft para estimar a ingestão habitual individual em populações culturalmente diferentes foi avaliada favoravelmente no estudo denominado “*Innovative Dietary Assessment Methods in Epidemiological Studies and Public Health*” (IDAMES) (ILLNER et al., 2011), mostrando sua eficácia para avaliação dietética em uma amostra da população brasileira.

A metodologia utilizada pelo *software* GloboDiet é padronizada e estruturada, permitindo que o entrevistador conduza a entrevista a partir de cinco etapas (STELUTI et al., 2020):

- I. Informações gerais sobre o centro de estudo, entrevistador, entrevistado e o dia recordado;
- II. Lista rápida;
- III. Identificação, descrição e quantificação dos alimentos/das receitas;
- IV. Controle da quantidade de alimentos e nutrientes;
- V. Informações de suplementos dietéticos.

O GloboDiet utiliza uma abordagem cognitiva, ajudando o entrevistado a lembrar os alimentos consumidos de forma gradual. Além disso, inclui controles de consistência, como perguntas de sondagem, a fim de garantir a integralidade dos dados coletados. Após as entrevistas, uma série de controles podem ser aplicados pelo pesquisador e pelos gerenciadores dos dados para garantir ainda mais a qualidade das informações geradas (BEL-SERRAT, 2017).

1.3 Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto (ELSA-Brasil)

O ELSA-Brasil é um estudo multicêntrico de coorte composto por 15.105 mil funcionários de seis instituições de ensino superior e pesquisa das regiões Nordeste, Sul e Sudeste do Brasil, envolvendo seis diferentes cidades do Brasil (Belo Horizonte, Porto Alegre, Rio de Janeiro, Salvador, São Paulo e Vitória).

O objetivo principal do estudo é investigar a incidência e os fatores de risco para doenças crônicas, principalmente cardiovascular e diabetes e fatores biológicos, comportamentais, ambientais, ocupacionais e sociais. A primeira onda de coleta de dados ocorreu entre agosto de 2008 e dezembro de 2010, a segunda onda entre setembro de 2012 e dezembro de 2014 e a terceira onda entre abril de 2017 e dezembro de 2018.

Na terceira onda, foi testada a viabilidade de coleta de dados dietéticos pelo método R24h, utilizando a versão brasileira do *software* GloboDiet, sob supervisão da Prof.^a Dr.^a Dirce Maria Lobo Marchioni, coordenadora do Grupo

de Estudos Epidemiológicos e Inovação em Alimentação e Saúde (GEIAS) da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.

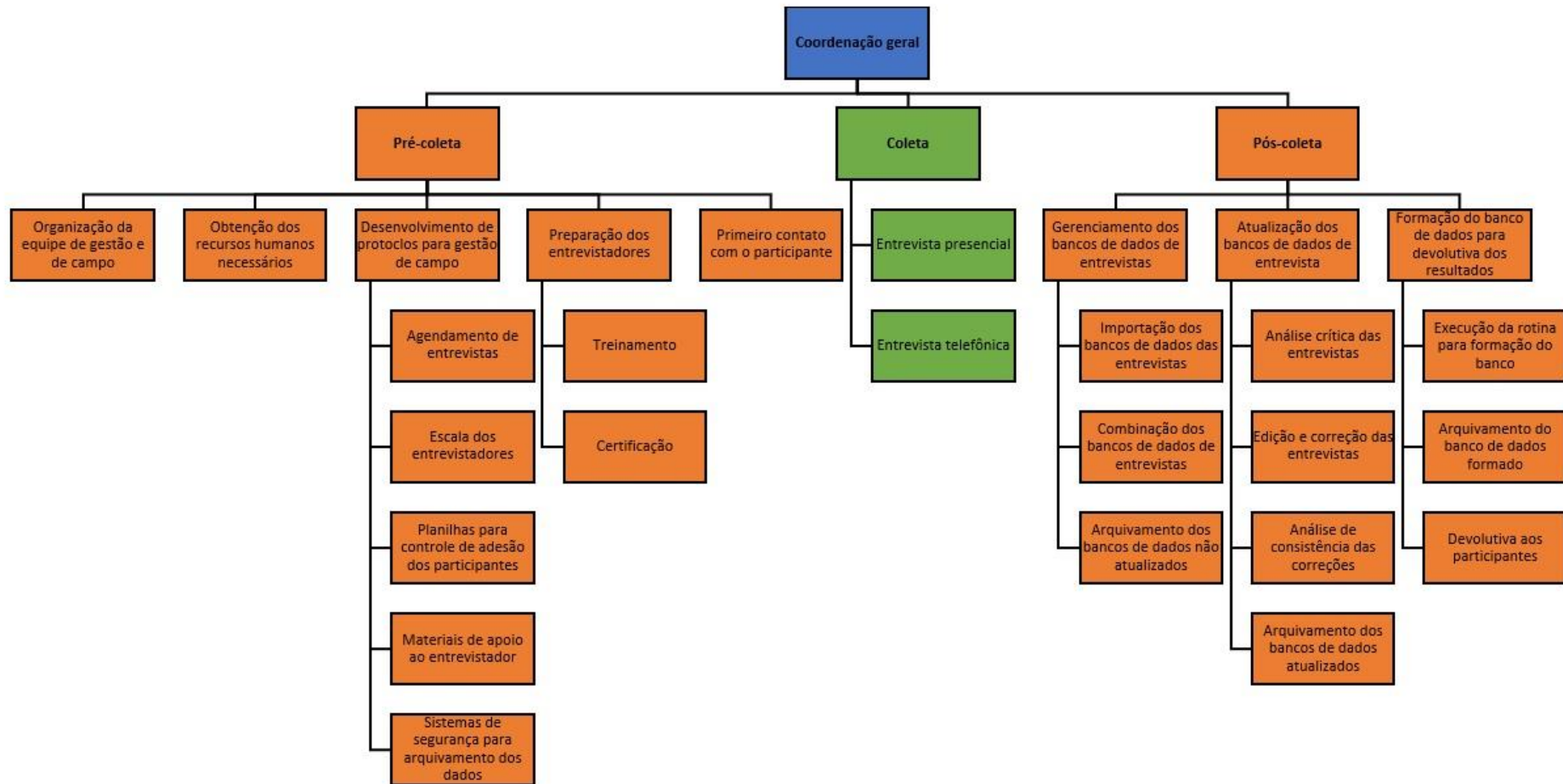
1.4 Fluxograma das etapas do estudo

Para utilização do software GloboDiet, algumas etapas devem ser percorridas até a obtenção do banco de dados final. Essas etapas são classificadas como:

- **Pré-coleta:** treinamento e certificação para utilização do GloboDiet, desenvolvimento de protocolos para gestão de campo, organização do processo de coleta de dados, primeiro contato com o participante;
- **Coleta:** entrevista guiada pelo GloboDiet presencialmente ou por telefone;
- **Pós-coleta:** gerenciamento de bancos de dados das entrevistas (importação de bancos de dados das entrevistas realizadas no campo, combinação de bancos de dados das entrevistas); atualização dos bancos de dados de entrevistas (análise crítica de notificações, edição e correção dos R24h, análise de consistência das correções, arquivamento dos bancos de dados atualizados); formação do banco de dados para devolutiva de resultados (execução da rotina para formação do banco, arquivamento do banco de dados de devolutivas finalizado, devolutiva aos participantes); formação do banco de dados final para análises.

Toda a logística da utilização do *software* está descrita em formato de fluxograma na Figura 1.

Figura 1 - Fluxograma da logística de estudo utilizando o GloboDiet no ELSA-Brasil.



Legendas:

■ Supervisão

■ Equipe de gestão

■ Equipe de campo

2. Pré-coleta

2.1 Organização da equipe de gestão e de campo

Neste estudo, a organização foi estruturada por duas equipes principais: a de campo e a de gestão. Na primeira, estão incluídos entrevistadores, apoios técnico e supervisores de campo. Na última, estão os treinadores e gestores dos bancos de dados.

Como o número de colaboradores dependerá do tamanho da amostra do estudo, informamos que para um período de 20 meses e para coleta de 2.913 entrevistas presenciais e 1.084 por telefone, a equipe de campo envolvida incluiu 1 supervisor de campo, 9 entrevistadores e 2 pesquisadores de apoio técnico. A carga horária desses integrantes foi de 40 horas semanais para o supervisor, 20 horas semanais para os pesquisadores de apoio técnico e 12 horas semanais para os entrevistadores.

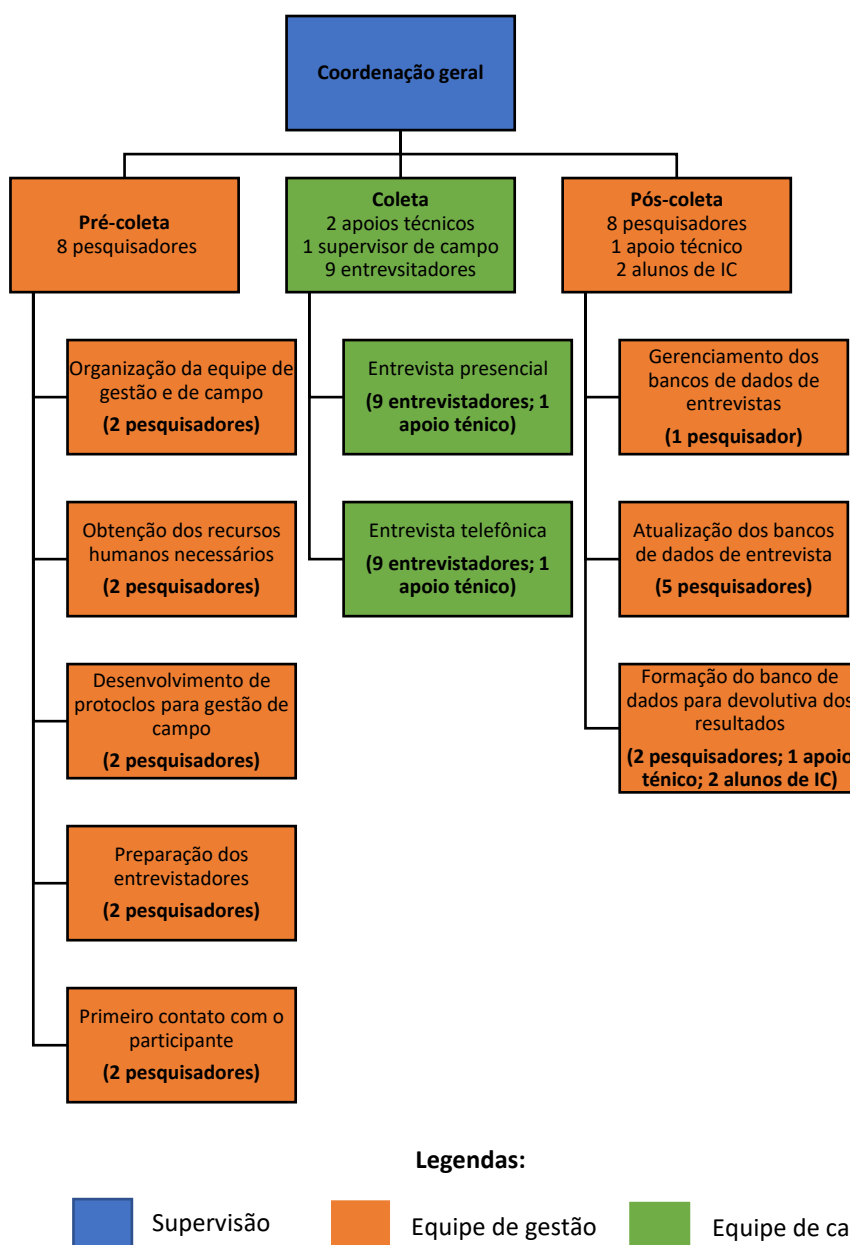
No mesmo período, a equipe de gestão envolvida nas etapas de pré-coleta e pós-coleta incluiu 8 pesquisadores e 2 alunos de iniciação científica. A carga horária desses integrantes foi de 40 horas semanais para os pesquisadores e 12 horas semanais para os alunos de iniciação científica.

Como apresentado na Figura 2, as etapas de pré-coleta e pós-coleta demandaram um número de pessoal envolvido superior ao da etapa de coleta dos dados. Contudo, vale lembrar que os envolvidos podem realizar mais de uma função:

- Os 8 pesquisadores envolvidos na pré-coleta são os mesmos da pós-coleta;

- Os 9 entrevistadores envolvidos na entrevista presencial são os mesmos da entrevista telefônica;
- O apoio de técnico que auxilia na etapa de coleta dos dados é o mesmo que participou a etapa de formação do banco de dados para devolutiva dos resultados.

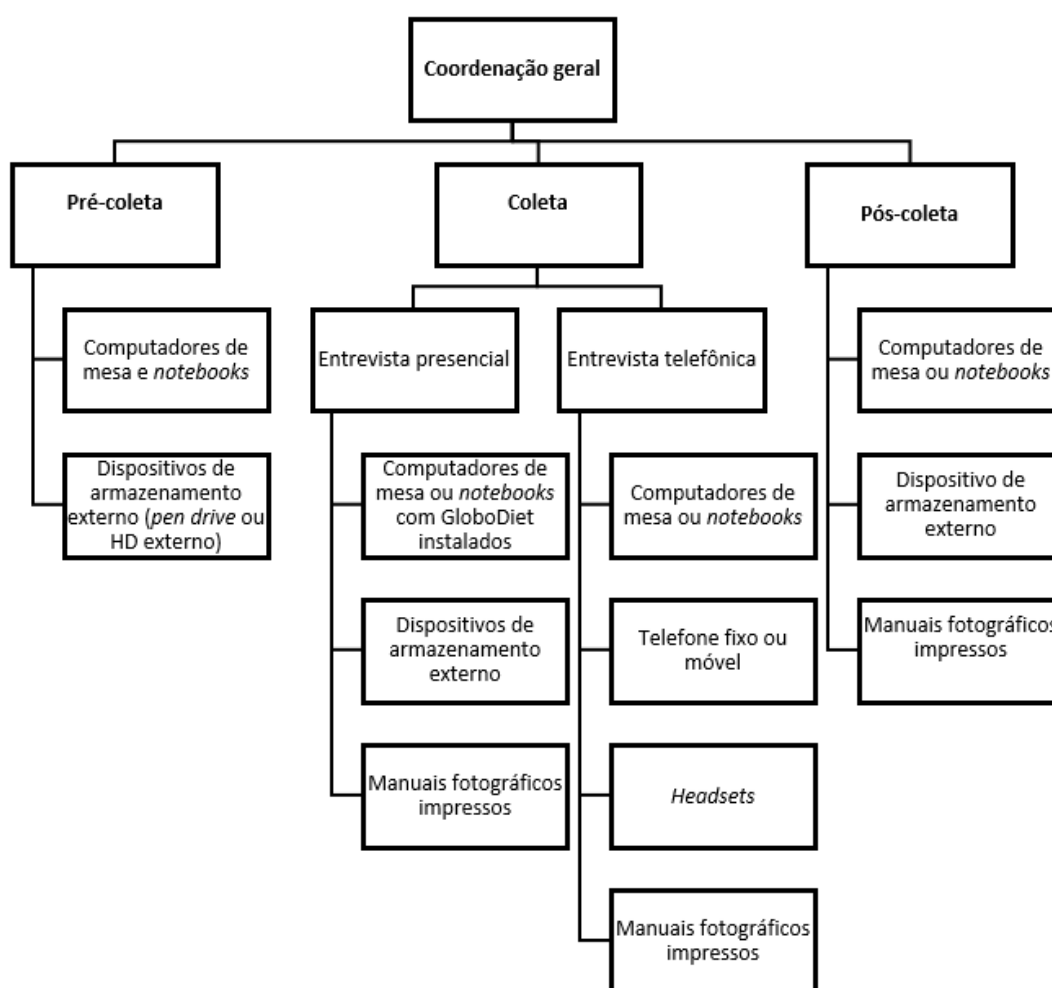
Figura 2 - Estrutura organizacional das etapas do estudo (pré-coleta, coleta e pós-coleta).



2.2 Obtenção dos recursos materiais necessários

Na Figura 3 estão listados os materiais sugeridos para realização das etapas de pré-coleta, coleta e pós-coleta utilizando a versão brasileira do *software* GloboDiet:

Figura 3 - Sugestão de recursos materiais para as etapas de pré-coleta, coleta e pós-coleta.



- **Pré-coleta:** os *notebooks* e computadores podem ser utilizados para desenvolvimento dos protocolos e materiais do estudo, e para o treinamento e certificação dos entrevistadores. Já o dispositivo de armazenamento externo,

pode ser utilizado para salvar os arquivos gerados pelos entrevistadores em treinamento, por exemplo.

- **Coleta (entrevista presencial):** nesta etapa os computadores são essenciais para realização das entrevistas. Caso o entrevistador precise se locomover até o entrevistado, os notebooks e os manuais fotográficos impressos podem ser úteis. Os dispositivos de armazenamento externo proporcionam maior segurança dos dados de entrevista.
- **Coleta (entrevista telefônica):** nesta etapa os telefones, headsets e computadores ou notebooks são itens essenciais para realização das entrevistas. Assim como nas entrevistas presenciais, os dispositivos de armazenamento externo proporcionam maior segurança dos dados de entrevista.
- **Pós-coleta:** os computadores de mesa e dispositivo de armazenamento externo são necessários para gerenciamento dos bancos de dados e entrevistas realizadas em campo.

2.3 Desenvolvimento de protocolos e materiais de campo

Foram desenvolvidos protocolos para o agendamento de entrevistas, escalas para os entrevistadores, planilhas de controle de adesão dos participantes ao estudo, desenvolvimento de materiais para apoio ao entrevistador e sistemas de controle de segurança para arquivamento das entrevistas.

2.3.1 Agendamento de entrevistas

Etapa realizada pelo supervisor de campo, que desenvolveu uma planilha para agendamento de entrevistas (Figura 4) para que os responsáveis pelo agendamento pudessem consultar as datas e horários disponíveis para realização da entrevista de R24h.

Figura 4 - Cabeçalho da planilha utilizada para agendamento dos participantes interessados na realização do R24h.

___/___/___		
HORÁRIO DA ENTREVISTA	Nº DE IDENTIFICAÇÃO	NOME COMPLETO DO PARTICIPANTE DO ESTUDO

O agendamento de entrevistas por telefone foi feito diretamente pelo supervisor de campo, verificando a disponibilidade de cada participante e gerando semanalmente uma nova agenda.

As agendas de entrevista ficavam disponíveis para consulta em uma pasta compartilhada com os entrevistadores na plataforma Google Drive, como exemplo apresentado na Figura 5.

Figura 5 - Exemplo de arquivamento das agendas de entrevistas.

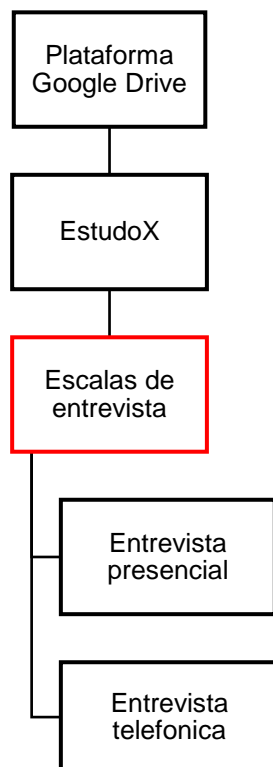


2.3.2 Escalas de entrevistas

Etapa desenvolvida pelo supervisor de campo, responsável por organizar as escalas dos entrevistadores, respeitando a disponibilidade de cada um e as demandas diárias e semanais de entrevistas.

As escalas de entrevistas foram disponibilizadas para consulta em uma pasta compartilhada com os entrevistadores na plataforma Google Drive, como exemplo apresentado na Figura 6.

Figura 6 - Exemplo de arquivamento das escalas de entrevistas.



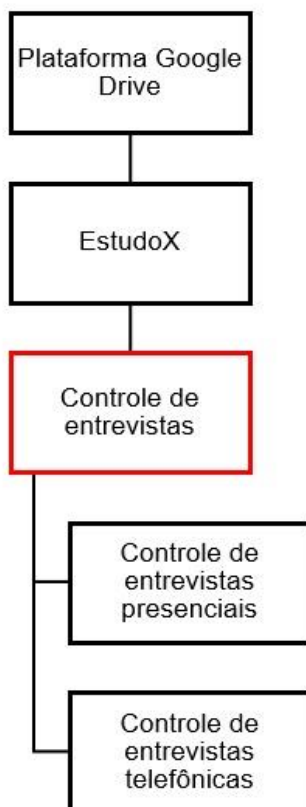
Em um inquérito alimentar, é importante que haja representação de todos os dias de semana, inclusive os finais de semana, preferencialmente balanceados e distribuídos nas estações do ano (DODD et al., 2006).

2.3.3 Planilhas para controle de adesão dos participantes

Para controle de adesão dos participantes, foram desenvolvidas uma planilha para medida presencial e outra por telefone, intituladas como “Controle de entrevistas presenciais” (ANEXO 1) e “Controle de entrevistas telefônicas” (ANEXO 2), respectivamente.

As planilhas para controle de entrevista foram disponibilizadas para consulta em uma pasta compartilhada com os entrevistadores na plataforma Google Drive, como exemplo apresentado na Figura 7.

Figura 7 - Exemplo de arquivamento das planilhas para controle de entrevista.



Nas respectivas planilhas de controle o entrevistador poderá visualizar e editar as informações sobre as entrevistas realizadas no dia, como número de

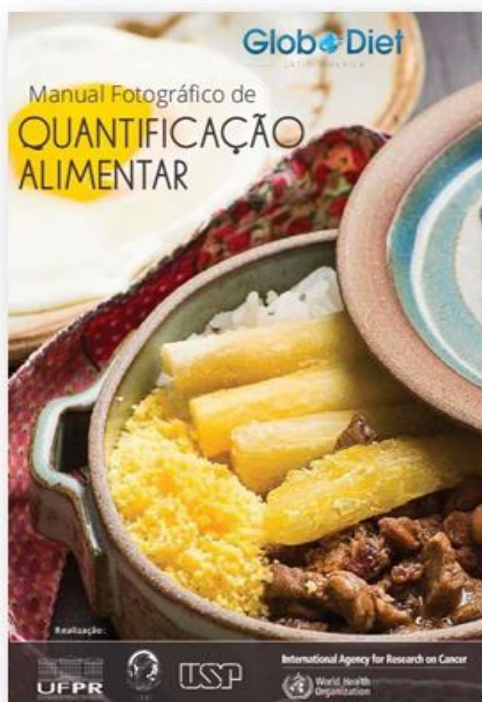
identificação do participante (ID), nome completo do entrevistado, nome do entrevistador que realizou a entrevista, tentativas necessárias para efetivação da entrevista e os *status* de entrevista (entrevista realizada, participante faltou, remarcou ou recusou-se a participar do estudo, etc.).

2.3.4 Materiais de apoio ao entrevistador

Foram desenvolvidos e adaptados materiais de apoio ao entrevistador, que serviram como instrumentos importantes para execução da entrevista:

- **Manual fotográfico de quantificação alimentar:** desenvolvido com o intuito de auxiliar a quantificação do consumo alimentar no Brasil, utilizando o *software* GloboDiet. Constam no álbum 96 alimentos, 14 formas e 16 medidas caseiras em diversos tamanhos (CRISPIM et al., 2017).

Figura 8 - Manual fotográfico de quantificação alimentar do GloboDiet.



- **Manual institucional do usuário da versão brasileira do software GloboDiet:** o manual foi traduzido do material original do GloboDiet e adaptado segundo as informações referentes às bases de dados específicas do país, contemplando todas as características do *software*, bem como recomendações de como proceder a entrevistas.

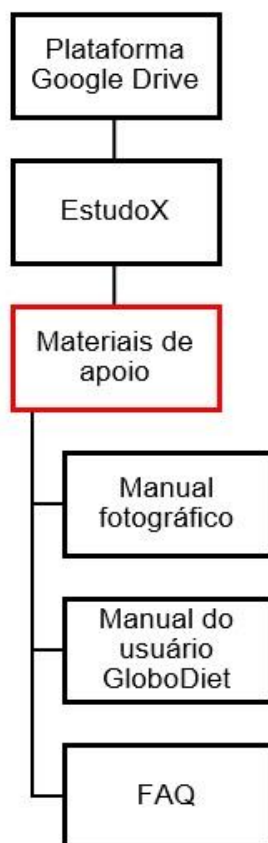
Figura 9 - Manuais do Usuário e de Quantificação Alimentar utilizado para consulta pelos entrevistadores.



- **Perguntas mais frequentes (FAQ):** material desenvolvido com objetivo de auxiliar os entrevistadores durante a coleta do R24h com soluções para dúvidas mais frequentes relacionadas a inserção de determinados alimentos ou receitas no GloboDiet (ANEXO 3). O FAQ, foi composto inicialmente por 50 tópicos, mas o FAQ é constantemente atualizado, conforme a identificação de novas dúvidas relatadas pelos entrevistadores.

Os materiais de apoio foram disponibilizados para consulta em uma pasta compartilhada na plataforma Google Drive, como exemplo apresentado na Figura 10.

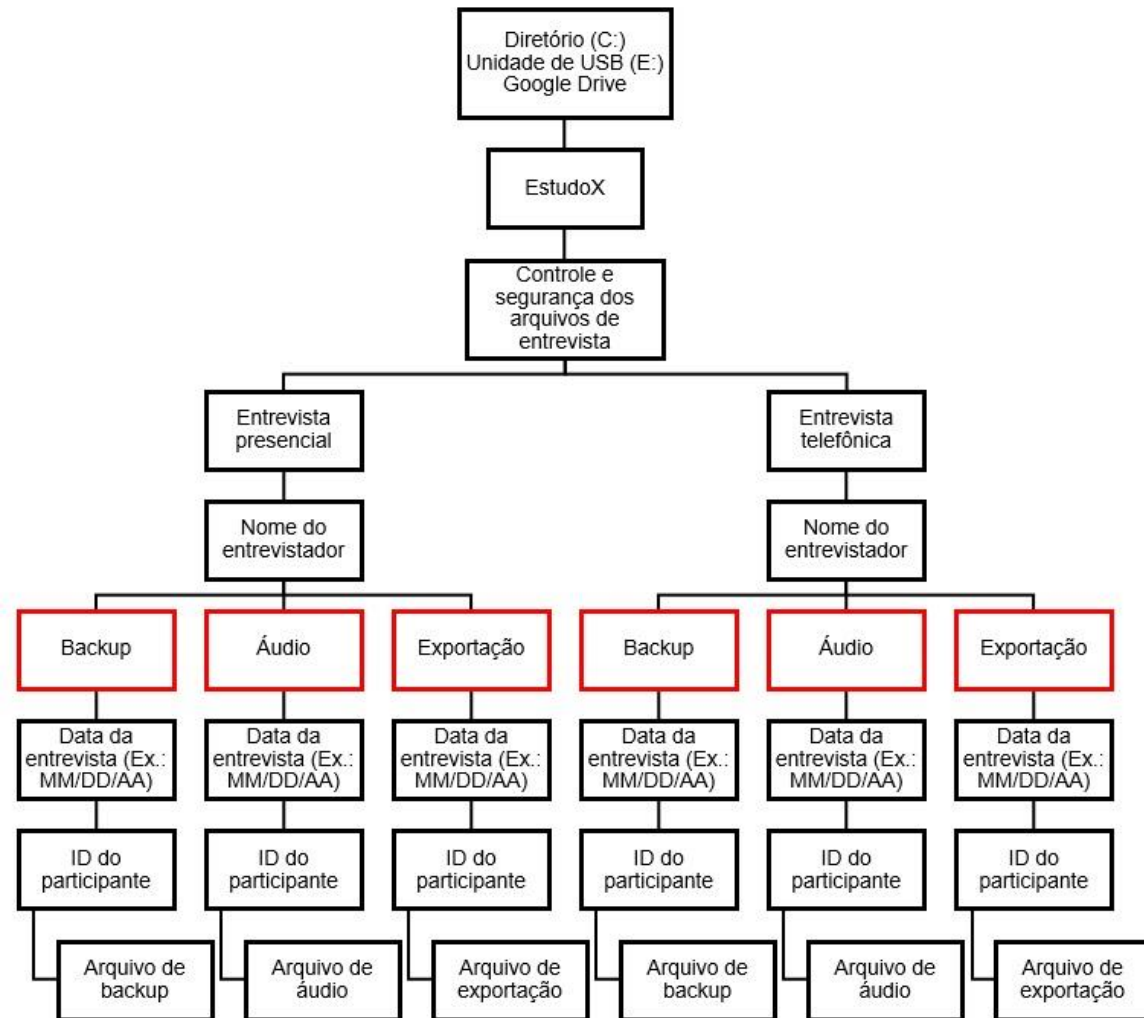
Figura 10 - Exemplo de arquivamento dos materiais de apoio ao entrevistador.



2.3.5 Sistema para controle e segurança dos arquivos de entrevistas

Etapa desenvolvida com a finalidade de garantir a segurança dos arquivos de entrevista gerados pelo GloboDiet (*backup* e *exportação*) e áudios das entrevistas em três locais: diretório (C:) do computador utilizado durante a entrevista, unidade de USB (E:) do *pen drive* ou HD externo e Google Drive, como exemplo apresentado na Figura 11.

Figura 11 - Exemplo de arquivamento do backup, exportação e áudio da entrevista no computador, unidade de USB e Google Drive.



2.4 Preparação dos entrevistadores

A etapa de preparação dos entrevistadores envolve o treinamento e a certificação do GloboDiet. Esta etapa, é essencial para que todas as fases que serão apresentadas nos próximos itens deste material possam ocorrer sem grandes problemas.

2.4.1 Treinamento

Para o treinamento com os entrevistadores, foram desenvolvidos 5 vídeos aulas), lista de exercícios, material de apoio e vídeo demonstrativo do GloboDiet, que foram disponibilizados em uma plataforma destinada à cursos de extensão da USP – *Moodle* (ANEXO 4). Para acessar estes materiais os entrevistadores precisavam:

- Receber a autorização dos responsáveis para realização do treinamento;
- Acessar o link <https://cursosextensao.usp.br/>
- Digitar "GloboDiet" no espaço demonstrado na figura abaixo e clicar em "Buscar";

Figura 12 - Página inicial do site que hospeda o treinamento do software GloboDiet.



- Após a busca surgirá a tela demonstrada na figura abaixo. Cliquem em "Inscrever-se".

Figura 13 - Página destinada à inscrição no treinamento do GloboDiet.

A captura de tela mostra a interface de inscrição para o curso "Introdução ao GloboDiet - Brasil". No canto superior esquerdo, há o logo do "GloboDiet". O título do curso é "Introdução ao GloboDiet - Brasil". Abaixo do título, há uma barra de progresso com o texto "Curso de difusão oferecido pela Faculdade de Saúde Públi...". À esquerda, há ícones para localização ("São Paulo") e instituição ("Faculdade de Saúde Pública"). Abaixo, há ícones para o departamento ("Ciências Biológicas e da Vida") e o tipo de inscrição ("Código de Inscrição"). No canto superior direito, há um botão laranja com o texto "Inscreva-se".

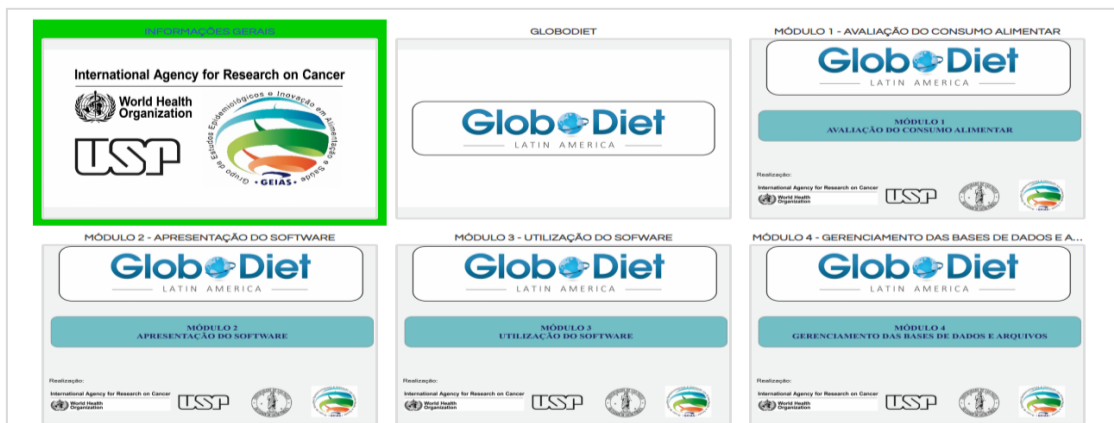
- Após a tela de inscrição será solicitada uma senha de acesso aos materiais de treinamento.

Figura 14 - Tela que solicita a senha para acesso ao material para treinamento.

A captura de tela mostra a interface de solicitação de senha. No topo, há um menu suspenso com o texto "Acesso como visitante". Abaixo, há um campo de entrada de texto com o rótulo "Senha".

- Após realizar o *login*, surgirá uma tela com todos os materiais necessários para a etapa de treinamento.

Figura 15 - Tela com aulas e materiais disponíveis para o treinamento.



Priorizou-se que os entrevistadores selecionados para coleta tivessem conhecimento sobre os alimentos e receitas disponíveis no mercado, por isso maior parte eram nutricionistas ou estudantes do curso de nutrição. Para garantia da qualidade dos R24h aplicados, as dez primeiras entrevistas realizadas por cada entrevistador foram imediatamente avaliadas, com o objetivo de identificação e solução de possíveis dificuldades apresentadas na adaptação ao GloboDiet.

2.4.2 Certificação

Após a finalização da etapa de treinamento, os entrevistadores receberam um material com instruções para a etapa de certificação (ANEXO 5), destinada à avaliação e capacitação dos entrevistadores que irão utilizar o GloboDiet em uma situação real. Esta é composta por cinco partes fundamentais para a identificação dos pontos fortes e dificuldades de cada entrevistador:

- **Parte 1:** assistir uma simulação de entrevista feita no GloboDiet e identificar os erros cometidos pelo entrevistador (*link* para o vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=ebt5vFeIG3M>);

- **Parte 2:** prova teórica (ANEXO 6);
- **Parte 3:** gravar três entrevistas, de acordo com as orientações dadas no treinamento e encaminhar os arquivos de exportação (5 arquivos de extensão .csv, 1 arquivo de extensão .bak e 1 arquivo de extensão .xml) para os responsáveis pela etapa de certificação, por meio das plataformas Dropbox ou Google Drive. As entrevistas encaminhadas foram submetidas à avaliação utilizando o *Check-list* (ANEXO 7);
- **Parte 4:** realizar o teste de confiabilidade no GloboDiet (ANEXO 8) e salvar os arquivos de exportação (5 arquivos de extensão .csv, 1 arquivo de extensão .bak e 1 arquivo de extensão .xml) em pastas criadas nas plataformas Dropbox ou Google Drive disponibilizado para o treinamento.

Após a correção das certificações, os responsáveis realizaram uma devolutiva presencial com cada entrevistador e os entregaram um relatório com apontamentos sobre os pontos positivos e negativos das entrevistas realizadas e certificado, caso o entrevistador fosse aprovado (ANEXO 9). Caso as entrevistas fossem consideradas insuficientes, uma nova entrevista era solicitada.

Após a aprovação na etapa de certificação os entrevistadores acompanhavam uma entrevista em situação real, podendo revisar e aprender na prática cada ponto visto no treinamento.

2.5 Primeiro contato com o participante

Para essa etapa, utilizou-se uma agenda impressa (Figura 4), ficando sob responsabilidade do supervisor de campo o contato com o participante um dia antes da data agendada, evitando assim, possíveis faltas por esquecimento.

Sugerimos que, caso o participante recuse o convite para participar do estudo, essa informação seja registrada na planilha destinada ao controle de entrevistas. Esse dado possibilita investigações futuras sobre o processo de adesão dos participantes.

3. Coleta

3.1 Entrevista presencial

Após a realização do agendamento com o participante, fica sob responsabilidade do entrevistador escalado preparar a sala com todos os instrumentos necessários para realização da entrevista:

- *Notebook* ou computador de mesa (com GloboDiet instalado);
- Manual fotográfico de quantificação alimentar impresso ou aberto no computador que será utilizado;
- FAQ;
- *Pen drive*.

Recomendamos que a sala utilizada para entrevista seja individualizada e com um ambiente que proporcione acolhimento ao participante, facilitando o vínculo entre entrevistador-entrevistado e favorecendo a aquisição de maiores detalhes no R24h que será coletado.

Será um diferencial se os computadores utilizados para realização das entrevistas tenham acesso à internet, pois possibilitará que entrevistador poderá realizar os *backups* e exportações das entrevistas no dispositivo de

armazenamento em nuvem (Google Drive), evitando que os dados sejam perdidos.

Após o preparo da sala, o entrevistador precisará:

- Abrir o GloboDiet no computador.
- Convidar o participante a se acomodar em uma cadeira, questionando-o sobre a melhor forma de direcioná-lo a palavra (senhor (a), pelo próprio nome, etc.).
- Realizar uma breve explicação sobre o método de avaliação dietética que será utilizado.
- Pedir autorização do participante para gravar o áudio da entrevista, informando-o que o arquivo será de uso exclusivo dos pesquisadores do estudo.
- Iniciar a entrevista seguindo todos os protocolos aprendidos no treinamento. Em caso de dúvidas, o entrevistador poderá deixar o Manual do Usuário GloboDiet aberto no computador que estivesse sendo utilizado no momento da entrevista.
- Após o término da entrevista presencial, o entrevistador deverá explicar brevemente ao participante sobre a entrevista por telefone, e realizar a atualização dos dados para contato do mesmo (telefone fixo, celular ou comercial, e-mail pessoal ou profissional, entre outros) na planilha destinada ao controle de entrevistas.

3.2 Entrevista telefônica

No dia agendado para realização da entrevista por telefone, é responsabilidade do entrevistador escalado checar se o telefone e computador de mesa a serem utilizados estão funcionando e com o *software* GloboDiet instalado, e a separação dos instrumentos necessários para realização da entrevista:

- Manual fotográfico de quantificação alimentar impresso ou aberto no computador;
- FAQ;
- *Pen drive*;
- *Headset*.

Após o preparo pré-entrevista, o entrevistador precisará:

- Abrir o GloboDiet no computador;
- Pegar o contato do participante agendado na planilha destinada ao controle de entrevistas;
- Entrar em contato com o participante;
- Caso seja atendido, realizar uma breve apresentação e os objetivos do contato por telefone;
- Solicitar que participante abra o manual fotográfico encaminhado por e-mail;

- Pedir autorização do participante para gravar o áudio da entrevista, informando-o que o arquivo será de uso exclusivo dos pesquisadores do estudo;
- Iniciar a entrevista seguindo todos os protocolos aprendidos no treinamento, e em caso de dúvidas, o entrevistador poderá deixar o Manual do Usuário GloboDiet aberto no computador;
- Após o término da entrevista por telefone, o entrevistador deverá agradecer o participante por sua colaboração ao estudo, e que ele receberá nas próximas semanas uma devolutiva dos resultados.

4. Pós-coleta

4.1 Gerenciamento de bancos de dados das entrevistas

Para o adequado gerenciamento dos bancos de dados de entrevista, o responsável por esta função precisará realizar a importação, a combinação e o arquivamento os bancos de dados das entrevistas realizadas em campo.

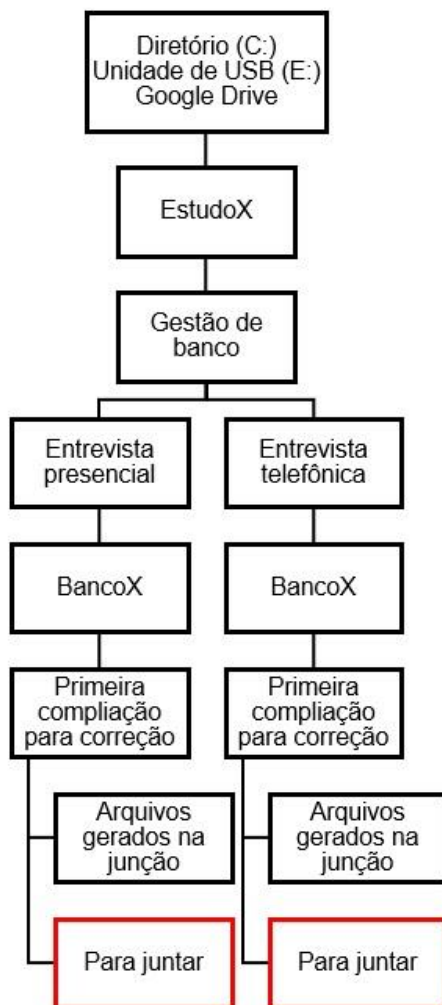
4.1.1 Importação de bancos de dados das entrevistas

As orientações apresentadas nesta etapa são válidas tanto para entrevista realizada presencialmente quanto por telefone. Portanto, para importação dos bancos de dados o responsável precisará:

- Localizar e fazer o *download* dos bancos de dados de entrevista (extensão .xml) que foram armazenados pelos entrevistadores na pasta “Exportação”, como apresentado na Figura 11;

Para arquivar com segurança os bancos de dados de entrevista que foram baixados, sugerimos utilizar a pasta “Para juntar”, como exemplificado na Figura 16.

Figura 16 - Sugestão de arquivamento dos bancos de dados de entrevista não atualizados.



- Seguindo o atalho apresentado na Figura 8, localizar e fazer o *download* da planilha utilizada para controle de entrevistas (atualizada pelos entrevistadores).

Para arquivar a planilha controle de entrevistas que será utilizada nessa etapa, sugerimos utilizar a pasta “Arquivos gerados na junção”, como exemplificado na Figura 16.

- No *software* Microsoft Excel, abrir a planilha utilizada para controle de entrevistas que foi baixada e realizar a exclusão das informações que serão importantes para formação do banco (Ex.: IDs de participantes que não fizeram a entrevista, caracteres não numéricos na coluna de ID, etc.);
- Salvar a planilha que foi convertida para Excel dentro da pasta “Arquivos gerados na junção” (Figura 16).

Para estudos com grande volume de dados, sugerimos que o banco de dados seja formado em paralelo à etapa de coleta, evitando acúmulo de trabalho no final. Contudo, caso seja viável, a formação de um banco único otimizará o tempo gasto com a formação de pequenos bancos menores.

4.1.2 Combinação de bancos de dados das entrevistas

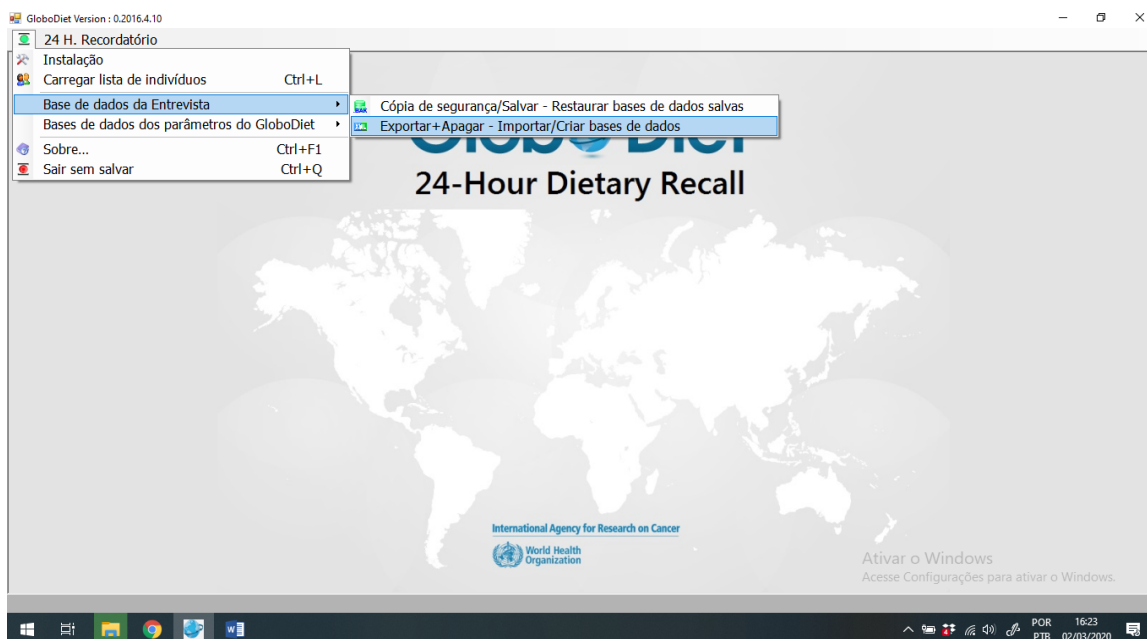
O responsável por esta etapa, utilizando o próprio GloboDiet, deverá combinar os bancos de dados de entrevista (extensão .xml) que foram baixados do Google Drive e gerar os bancos “Controle de IDs do GloboDiet” e “Controle de Entrevistas” no *software* Stata para identificação de possíveis problemas.

a) Combinando os bancos de dados de entrevista no GloboDiet

- Abrir o GloboDiet no computador;
- Acessar a opção “Base de dados de entrevista”;

- Selecionar a opção “Exportar + Apagar – Importar/Criar bases de dados”;

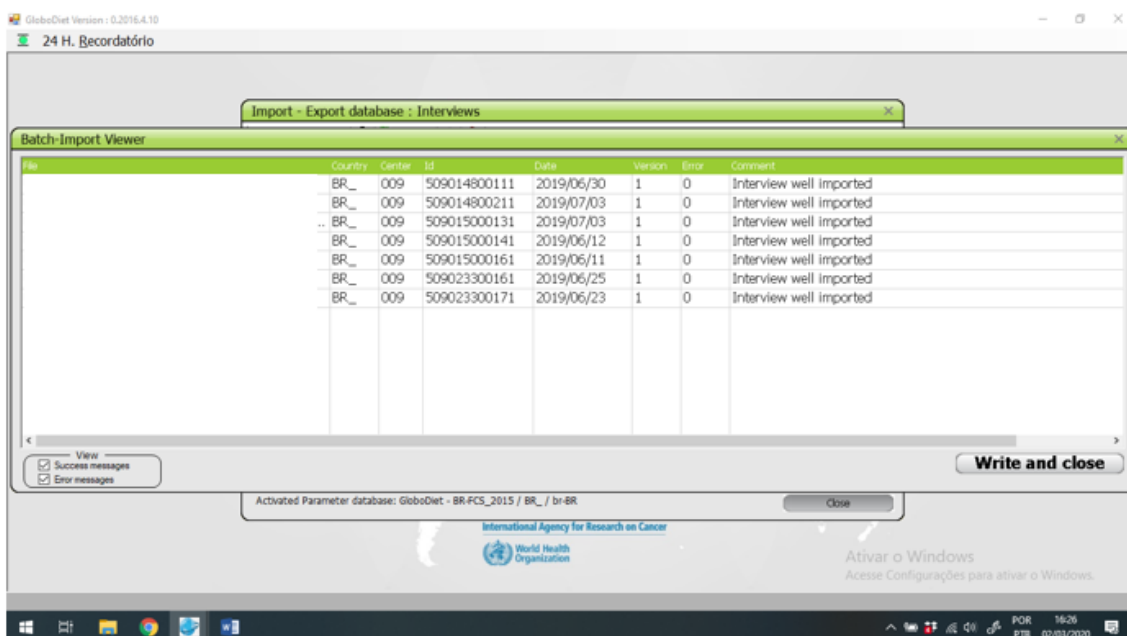
Figura 17 - Atalho para unir os arquivos XML em uma única base de dados.



- Na tela que se abrirá, clicar em "*Batch import from...*";
- Nomear a base de dados entrevista (sugestão de nome: BancoX_MMDDAA);
- Em "*Select files to import*", localizar os arquivos .xml que foram salvos na pasta "Para juntar";
- Selecionar todos os arquivos de interesse, clicar em "Abrir" e em seguida em "*Import*";

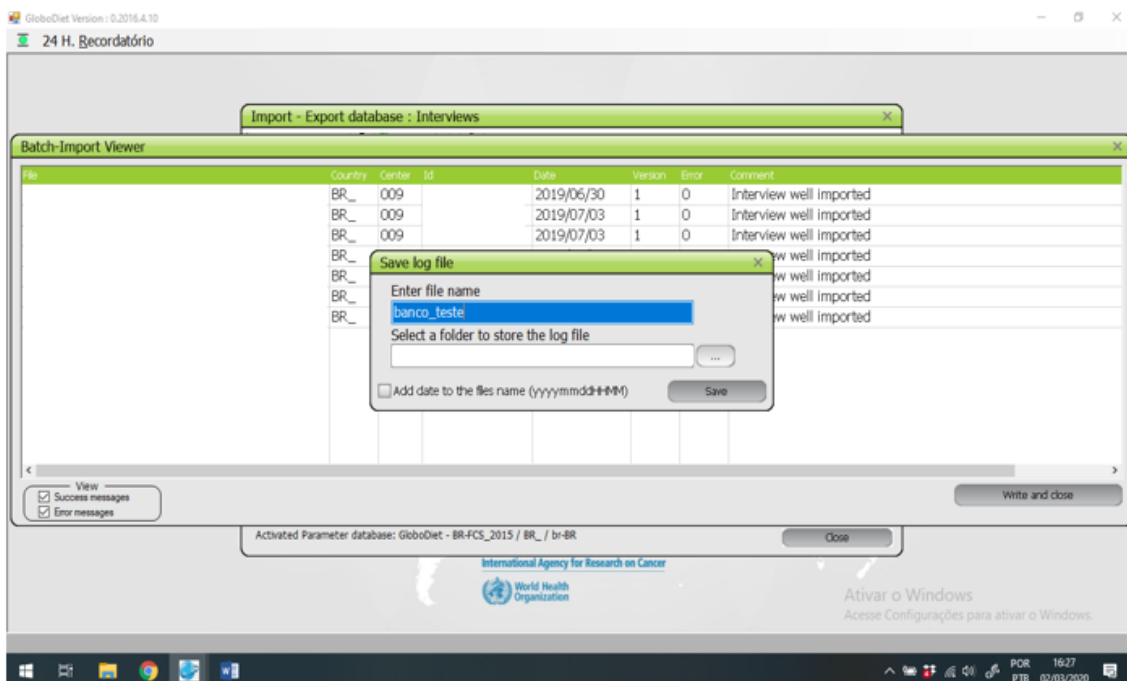
- Em seguida, a tela “*Batch-Import Viewer*” se abrirá mostrando se ocorreu algum erro na compilação dos arquivos .xml (coluna “*Error*”);
- Selecionar a opção “*Write and close*” para gerar um arquivo em formato .txt do relatório de erros;

Figura 18 - Tela gerada pelo GloboDiet que fornece o relatório de erros da formação do banco.



- Nomear e salvar o arquivo como na pasta “Arquivos gerados na junção” (sugestão de nome: Controle_IDs_GloboDiet_Banco_X);
- Ativar a base de dados criada no GloboDiet para verificar se as entrevistas foram compiladas corretamente;

Figura 19 - Atalho para arquivar o relatório de erros encontrados durante a formação do banco.



b) Importando o controle de IDs do GloboDiet para o Excel

- Abrir o arquivo .txt que foi salvo e considerar somente as informações dispostas abaixo da linha de variáveis "File| Country| Center| ID| Date| Version| Error Code| Comment", ou seja, apagando todas as informações que antecedem esta linha;
- Salvar o arquivo atualizado na pasta "Arquivos gerados na junção" (sugestão de nome: Controle_GloboDiet_Banco_X_limpo);

Figura 20 - Arquivo .txt gerado pelo GloboDiet durante a união dos arquivos .xml.

```

ENTREVISTAS_GLOBODIET - Bloco de Notas
Arquivo Editar Formatar Exibir Ajuda
Date : 02/03/2020 16:30:01
Target database : BANCO_GLOBO001ET
Files:
C:\Users\          1907011912.xml
C:\Users\          .xml
C:\Users\          201907041730.xml
C:\Users\          1906141021.xml
C:\Users\          1906141022.xml
C:\Users\          1906261812.xml
C:\Users\          1906241514.xml
Loaded interviews : 7
Errors returned : 0
-----
File|Country|Center|ID|Date|Version|Error Code|Comment
1907011912.xml|BR_|009|509014800111|30/06/2019|1|00000|Interview well imported
.xml|BR_|009|509014800211|03/07/2019|1|00000|Interview well imported
201907041730.xml|BR_|009|509015000131|03/07/2019|1|00000|Interview well imported
1906141021.xml|BR_|009|509015000141|12/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906141022.xml|BR_|009|509015000161|11/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906261812.xml|BR_|009|509023300161|25/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906241514.xml|BR_|009|509023300171|23/06/2019|1|00000|Interview well imported
  
```

Figura 21 - Arquivo .txt somente com as informações referentes “File| Country| Center| ID| Date| Version| Error Code| Comment”.

```

Sem título - Bloco de Notas
Arquivo Editar Formatar Exibir Ajuda
File|Country|Center|ID|Date|Version|Error Code|Comment
1907011912.xml|BR_|009|509014800111|30/06/2019|1|00000|Interview well imported
.xml|BR_|009|509014800211|03/07/2019|1|00000|Interview well imported
201907041730.xml|BR_|009|509015000131|03/07/2019|1|00000|Interview well imported
1906141021.xml|BR_|009|509015000141|12/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906141022.xml|BR_|009|509015000161|11/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906261812.xml|BR_|009|509023300161|25/06/2019|1|00000|Interview well imported
1906241514.xml|BR_|009|509023300171|23/06/2019|1|00000|Interview well imported
  
```

- No *software* Microsoft Excel, importar o arquivo .txt que foi atualizado (abrir uma planilha limpa no Excel > opção “Dados” > na sessão “Obter dados

externos”, selecionar a opção “De Texto” > buscar o arquivo salvo na pasta “Arquivos gerados na junção” > selecionar a opção “Delimitado” > marcar o campo “Meus dados possuem cabeçalho” > clicar em “Avançar” > na sessão “Delimitadores” marcar a opção “Outro” e inserir uma barra vertical “|” > clicar novamente em “Avançar” > “Concluir”).

Figura 22 - Atalho para importar dados de texto no Microsoft Excel.

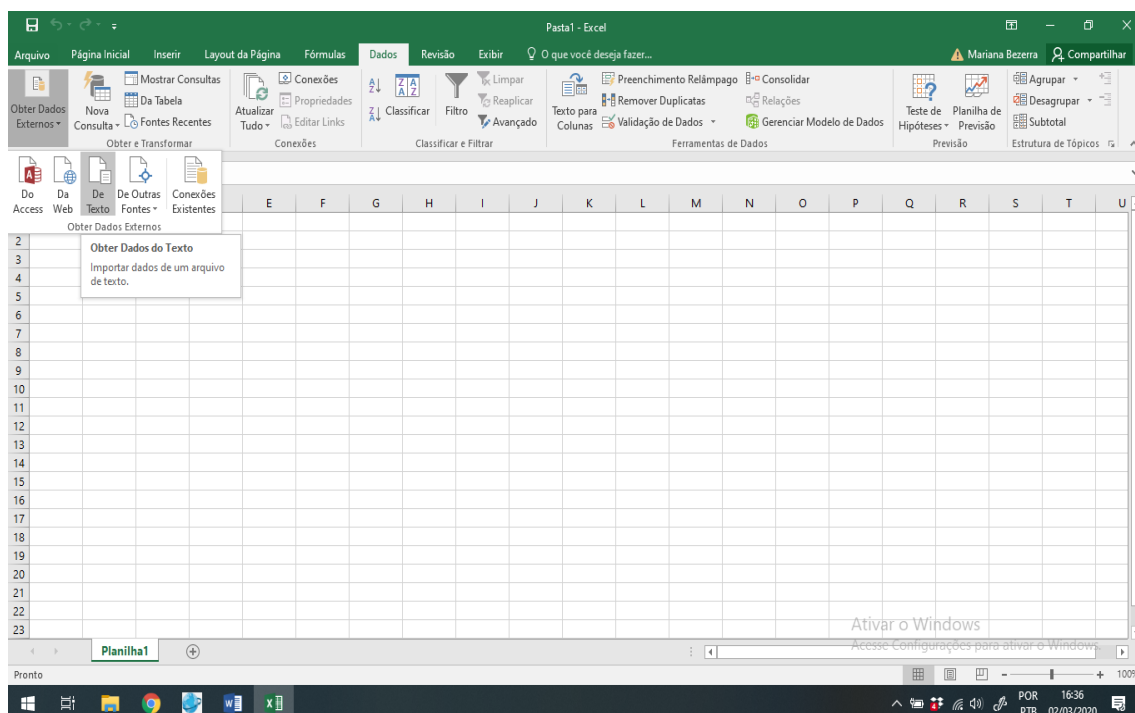


Figura 23 - Tela da etapa 1 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.

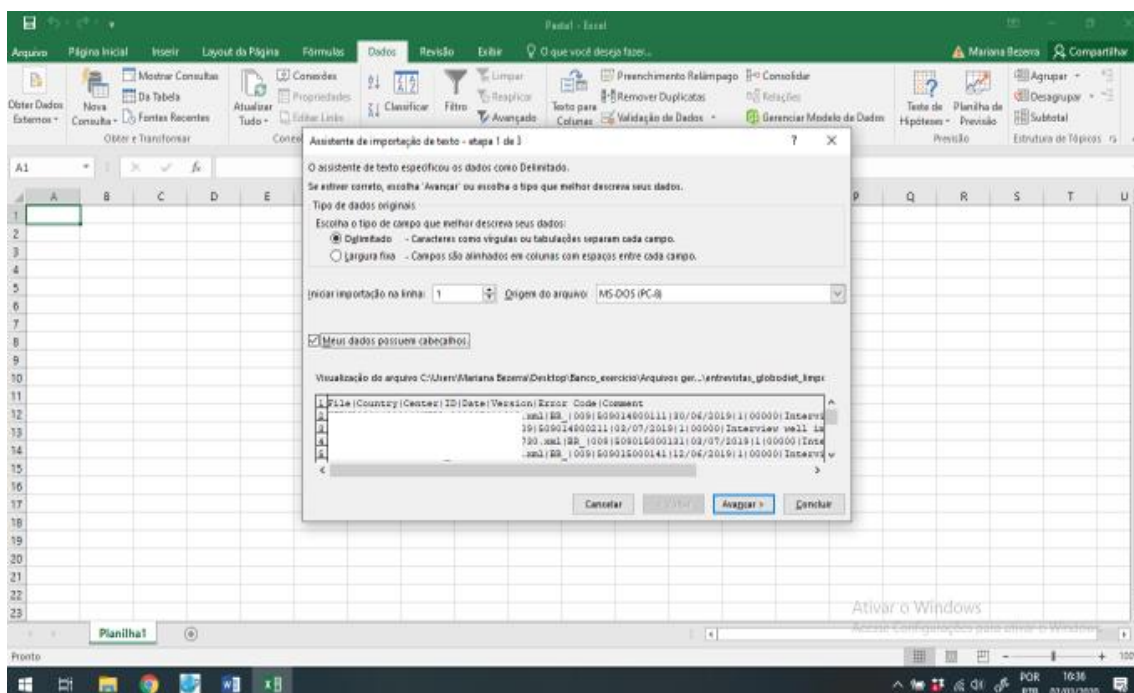


Figura 24 - Tela da etapa 2 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.

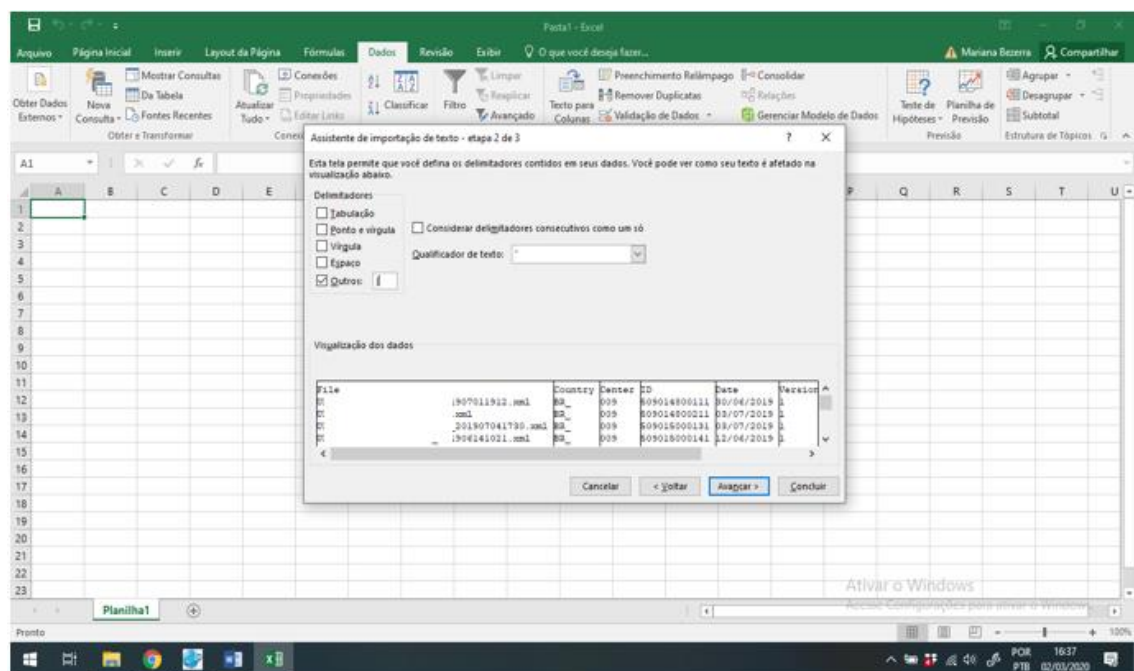
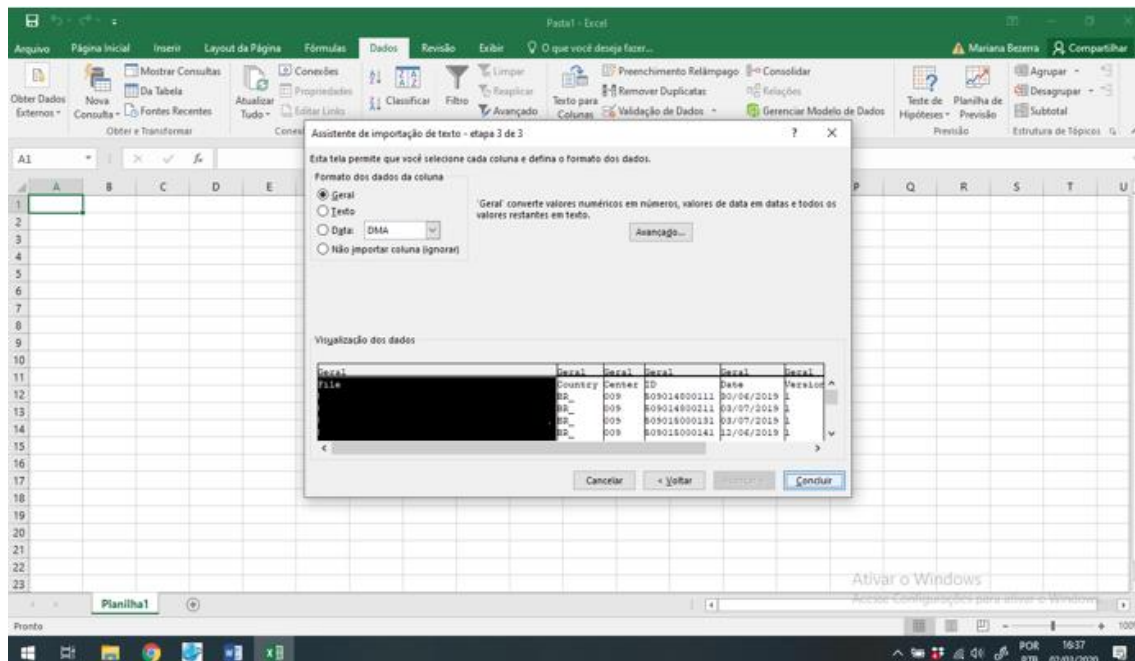


Figura 25 - Tela da etapa 3 de importação dos dados de texto no Microsoft Excel.



- Após importar o arquivo .txt para o Excel, verifique se os dados foram dispostos corretamente nas colunas;
- Nomear o arquivo e salvar na pasta “Arquivos gerados na junção” (sugestão de nome: Controle_IDs_GD_Banco_X_Excel);

c) Gerando o Controle de IDs do GloboDiet no software Stata:

- No *software* Stata, ou outro pacote estatístico de interesse, fazer a importação do banco referente ao controle de IDs do GloboDiet formado em Excel;

Por exemplo: abrir o *software* Stata > opção “File” > “Import” > “Excel spreadsheet (*.xls; *.xlsx)” > no campo “Excel file”, buscar o arquivo de interesse > marcar a opção “Import first row as variable names” > selecionar “Ok”.

- Após importar o arquivo, verificar se os dados foram dispostos corretamente digitando “*edit*” na linha de comando (sem aspas);
- Nomear e salvar o arquivo na pasta “Arquivos gerados na junção” (sugestão de nome: Controle_IDs_GD_Banco_X_Stata);

Figura 26 - Atalho para importar um arquivo salvo em Excel no software Stata.

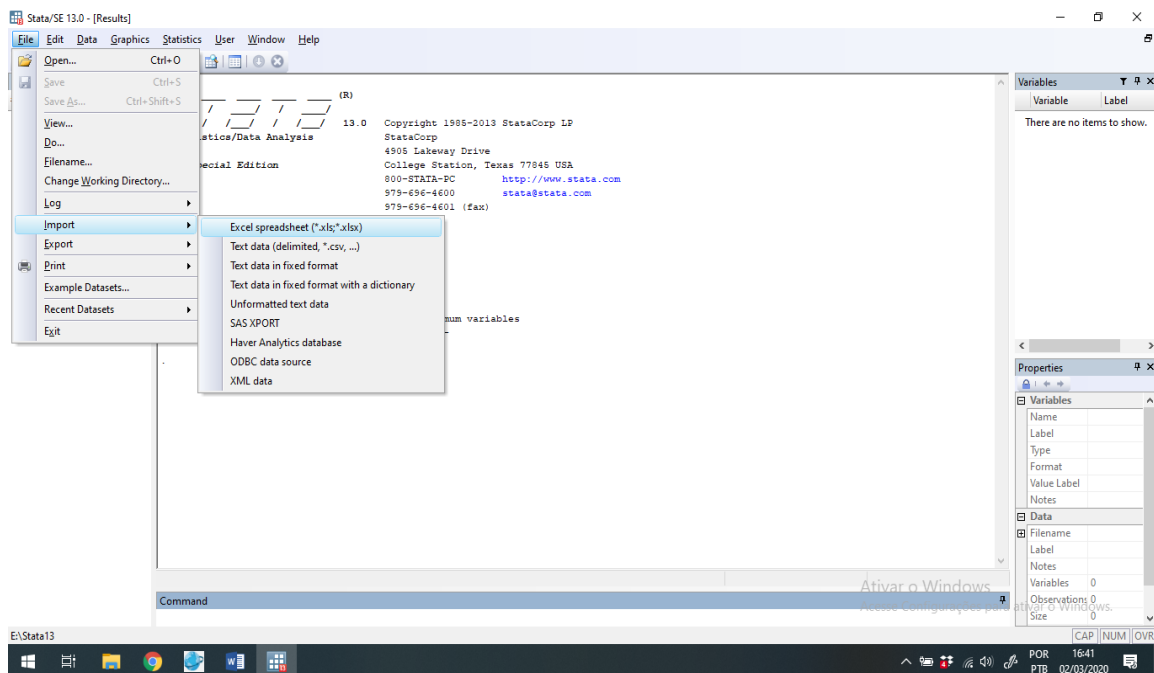
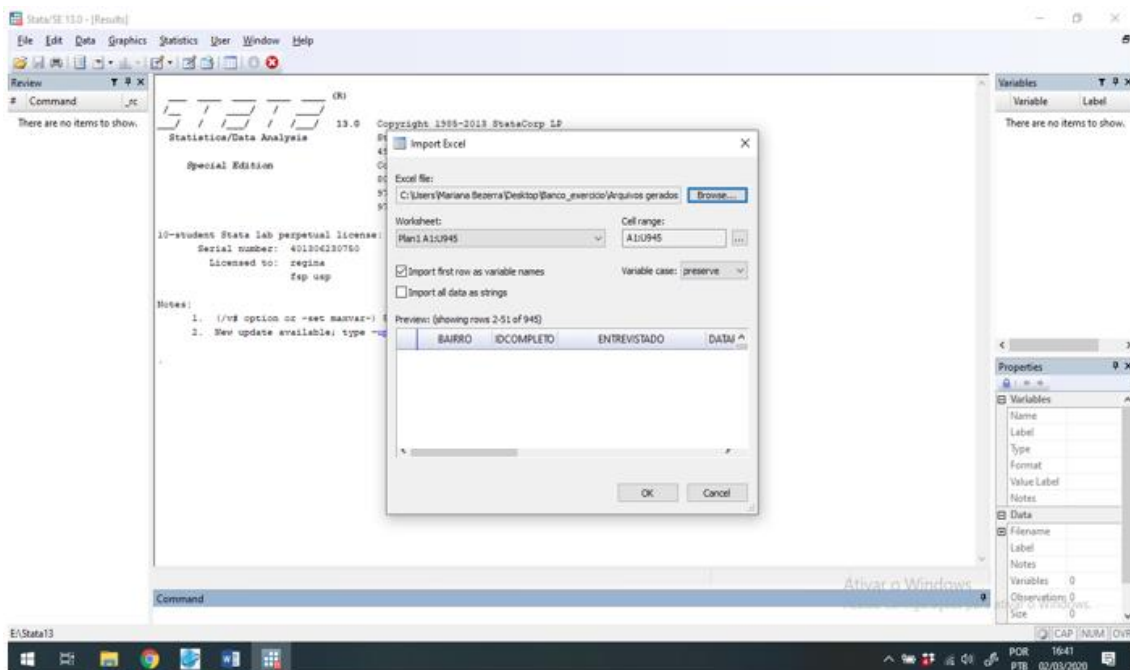


Figura 27 - Tela para localização do banco salvo em Microsoft Excel a ser importado para o software Stata.



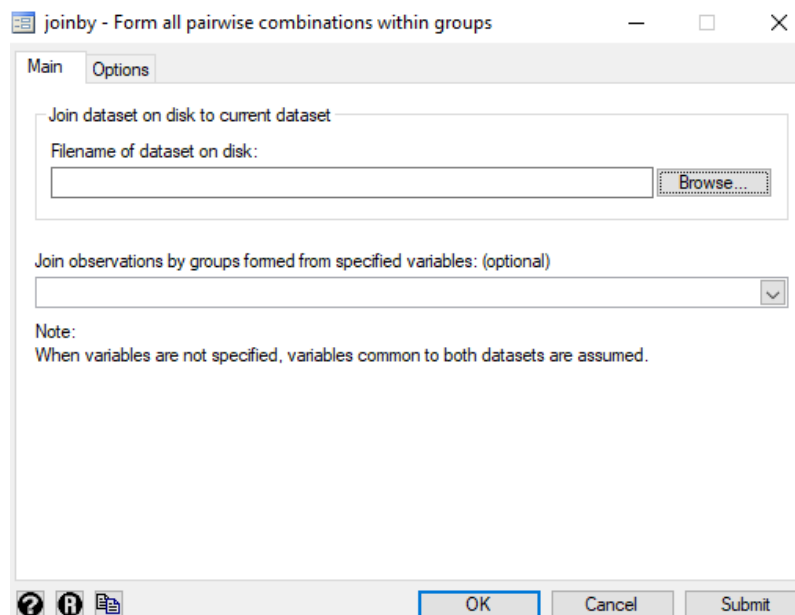
Repetir o mesmo processo de importação para o arquivo em Excel referente ao controle de entrevistas preenchido pelos entrevistadores (que já foi salvo na pasta “Arquivos gerados na junção”). Ao finalizar a importação, lembre-se de nomear e salvar o arquivo na pasta “Arquivos gerados na junção” (sugestão de nome: Controle_de_Entrevistas_Banco_X_Stata);

d) Verificando problemas relacionados ao preenchimento dos IDs:

- Antes de iniciar esta etapa, certifique-se que os dois bancos de dados em Stata que serão utilizados (controle de entrevistas e controle de IDs do GloboDiet) estão com a variável de identificação dos participantes iguais, pois isso evitará problemas indesejados no pareamento dos bancos;
- Abrir o *software* Stata;

- Localizar e abrir o banco referente ao controle de entrevistas criado no Stata;
- Na linha de comandos, executar o comando "db joinby" (sem aspas);
- Na aba "Main", da tela que se abrirá (*joinby – form all pairwise combinations within groups*), clicar na opção "Filename of dataset on disk" > "Browse..." e buscar o arquivo referente ao controle de IDs do GloboDiet;

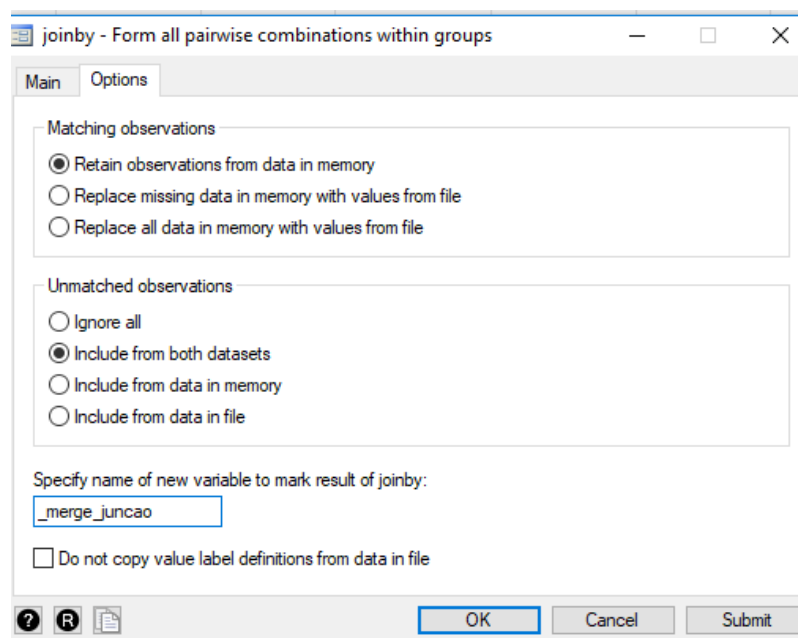
Figura 28 - Tela da opção "Main" após o comando "db joinby" no software Stata.



- Após buscar o arquivo, ainda na aba "Main", clique na seta localizada abaixo da opção "Join observations by groups fomed from specified variables" e selecionar a variável referente ao número de identificação do participante;
- Na sessão "Options", mantenha a demarcação "Retain observations from data in memory" na sessão "Matching observations";

- Na sessão “*Unmatched observations*”, selecione a opção “*Include from both datasets*”;
- Em “*Specify name of new variable to mark result of joinby*” dê um nome para variável que identificará se os IDs parearam ou não (sugestão de nome: *merge_juncao*) e clique em “OK”.

Figura 29 - Tela da opção “Options” após o comando “db joinby” no software Stata.



- Verificar os problemas relacionados ao não pareamento de IDs;
- Copiar esses IDs (problemáticos) para uma planilha em Excel nomeada e salvar na pasta “Arquivos gerados na junção” e encaminhar para o responsável pelo gerenciamento das entrevistas realizadas em campo, para identificação e solução dos respectivos problemas. **Nenhum ID será corrigido nesta etapa;**

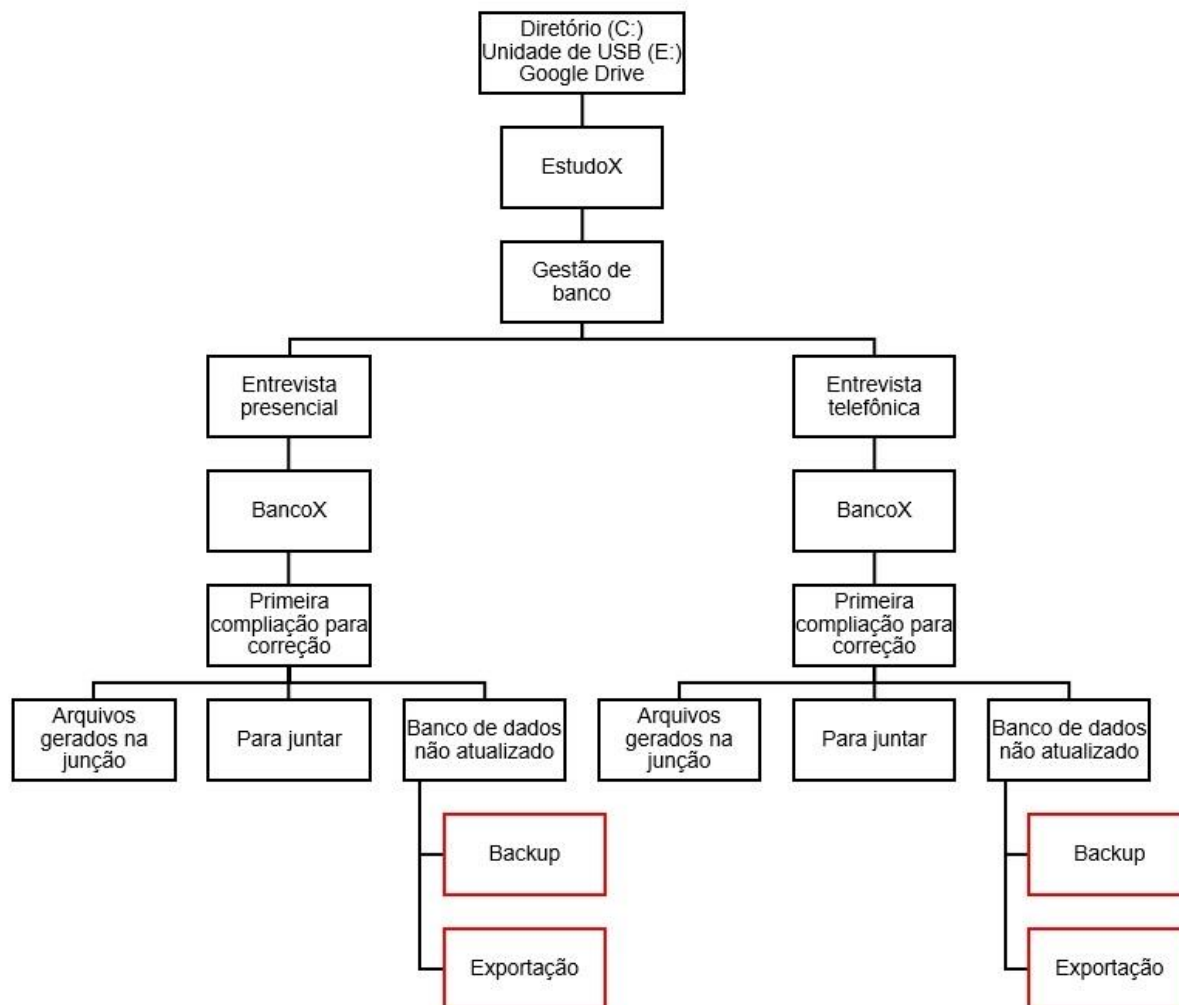
- Salvar a união dos bancos e arquivar na pasta “Arquivos gerados na junção” (sugestão de nome: Banco_conferencia_X).

4.1.3 Arquivamento dos bancos de dados não atualizados

Nesta etapa será demonstrado o processo de arquivamento do banco de dados não atualizados, ou seja, que ainda não passaram por nenhuma atualização ou correção. O responsável por esta etapa deverá realizar os mesmos procedimentos de *backup* e exportação executado para entrevistas:

- Abrir o GloboDiet;
- Localizar o banco de dados de entrevista originado da combinação dos arquivos de entrevista;
- Habilitar a base de dados no GloboDiet;
- Realizar o *backup* e a exportação do banco de dados e salvar os arquivos na pasta “Primeira compilação para correção”, como sugerido no fluxograma da Figura 30.

Figura 30 - Sugestão de armazenamento dos arquivos de backup e exportação dos bancos de dados não atualizados.



4.2 Atualização dos bancos de dados de entrevistas

A atualização dos bancos de dados de entrevista é executada em quatro etapas (análise crítica de notificações, edição e correção dos R24h, análise de consistência das correções no banco final e arquivamento dos bancos de dados atualizados) por equipes independentes, se necessário. Para auxiliar nas etapas seguintes, o dicionário de variáveis do GloboDiet pode ser consultado (ANEXO 10).

4.2.1 Análise crítica de notificações

Entende-se como análise crítica das notificações a etapa de controle de qualidade dos R24h coletados, na qual são identificados e corrigidos eventuais erros e pendências na obtenção dos dados dietéticos, tais como a descrição incompleta dos alimentos, do modo de preparo e/ou da medida de consumo (FISBERG; MARCHIONI, 2012).

As notificações geradas durante as entrevistas são recursos essenciais à atualização e à correção de eventuais pendências nos R24h, presenciais ou telefônicos. O arquivo “NOTES” obtido no *backup* e/ou na exportação do banco de dados do GloboDiet descreve detalhadamente os tipos de notificação, comentários registrados pelo entrevistador, alimentos/receitas incompletamente descritos e/ou quantificados, os alertas de consumo excessivo, novos alimentos/receitas/suplementos adicionados e as modificações realizadas em receitas mistas. Ademais, o este arquivo pode conter várias linhas por entrevista ou nenhuma, a depender da entrada de notificações durante a mesma.

Para iniciar as críticas das notificações, é necessário realizar a importação do arquivo “NOTES” para uma planilha do Excel, e para facilitar o entendimento da notificação, é possível consultar e certificar cada ocorrência no banco de dados “INTERV”, local onde são descritas informações detalhadas sobre cada alimento/receita/ingrediente/suplemento reportado nos R24h.

Para tanto, abra o arquivo “INTERV” juntamente ao arquivo “NOTES”, em abas diferentes da mesma planilha, e com o recurso “Localizar” do Excel, identifique cada alimento/receita/ingrediente/suplemento (“TOK”, “TYPE”, “NAME” e “CONS_QTY”) que requer revisão/edição/correção do consumo relatado.

Recomenda-se criar, na planilha de “NOTES” recém aberta, três novas variáveis (colunas), nomeadamente: “STATUS”, na qual será identificado o tipo

de ação corretiva correspondente a cada notificação/linha (por exemplo: imputação); “DECISÃO”, na qual será descrito o procedimento a ser adotado pelo coordenador responsável pela edição e correção dos R24h (por exemplo: digitar 1 colher de sopa cheia de batata cozida “como consumida”), e “AÇÃO”, na qual será indicado, após a edição e correção, qual procedimento foi efetivado (por exemplo: pendência corrigida);

Em relação ao tipo de ação corretiva a ser adotado (“STATUS”), cada pendência/linha da planilha de “NOTES” pode ser classificada em uma das quatro categorias:

- **Imputação:** o alimento/receita/ingrediente não foi quantificado durante a entrevista e nenhuma notificação que poderia contribuir com a estimativa da medida de consumo foi deixada pelo entrevistador. Geralmente, essas notificações são codificadas, na variável “NOTE_TYPE” como: “G” (notificação geral), “UNK” (notificação automática para quantidade desconhecida), “EMP” (ocasião de consumo ou item da lista rápida não detalhado) e “NULL” (notificação automática para quantidade inválida);
- **Padronização:** embora o alimento/receita/ingrediente não tenha sido quantificado, a medida de consumo foi registrada pelo entrevistador, indicando que não foi possível localizá-la dentre as opções de consumo apresentadas pelo software (ex. gotas do adoçante). Nestes casos, além de propor uma ação corretiva, os coordenadores devem identificar qual unidade de consumo pode ser adotada como alternativa àquela ausente no software, descrevendo-a no “Relatório de Questões Frequentes – FAQ”. Geralmente, essas notificações são codificadas, na variável “NOTE_TYPE”, como: “SPE” (notificação específica realizada pelo entrevistador), “G” (notificação geral), “UNK” (notificação automática para quantidade desconhecida), “EMP” (ocasião de consumo ou item da lista rápida não detalhado) e “NULL” (notificação automática para quantidade inválida);

- **Modificação de receitas:** notificação indica a necessidade de autorizar modificações realizadas em uma receita aberta (ingredientes excluídos ou incluídos que afetaram mais de 5% do peso final da preparação). Geralmente, essas notificações são codificadas, na variável “NOTE_TYPE”, como: “I_ADD” (notificação automática para ingrediente adicionado) e “I_DEL” (notificação automática para ingrediente excluído);
- **Nota informativa:** estão incluídas nessa categoria as notificações codificadas, na variável “NOTE_TYPE”, como: “G_DT” e “G_DY” (relato de uma opção ausente de dia especial), “OVER” (notificação automática para consumo implausivelmente alto), “NEW_F” (novo alimento adicionado), “NEW_R” (nova receita adicionada), “NEW_C” (nova marca comercial), “COM” (receita comercial), “F_0X” (informações sobre suplementos). Geralmente, nenhuma ação corretiva é necessária nesses casos.

Para sistematizar a análise crítica dos R24h, sugere-se adotar o “Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares” (FISBERG e VILLAR, 2002) como referência inicial. É válido lembrar, entretanto, que o GloboDiet utiliza parâmetros e comandos internos específicos para a quantificação de porções de consumo alimentar, incluindo fatores de densidade específico para alimentos líquidos e sólidos, medidas caseiras e álbum fotográfico com volumes e gramaturas padronizados. Assim, medidas de consumo em gramas ou mL podem diferir entre o *software* e as referências nacionais. Recomenda-se, portanto, que as ações corretivas relativas às imputações e às padronizações de pendências sejam detalhadas (na coluna “DECISÃO”), preferencialmente, em medidas caseiras (por exemplo, 1 colher de sopa cheia). Valores de peso ou volume absolutos (por exemplo, 10,5 g ou 5 ml) devem ser utilizados como segunda alternativa.

Um cuidado especial deve ser tomado em relação à imputação de ingredientes em receitas mistas abertas e fechadas. Ao utilizar o recurso de edição dos R24h é permitido o acesso exclusivo ao “Gerenciador de Receitas e

Ingredientes” do GloboDiet, pelo qual é possível verificar e autorizar as modificações (substituição, adição ou exclusão) de ingredientes realizadas no campo. Nos casos em que um ou mais ingredientes foram adicionadas a uma receita mista, durante uma entrevista, mas não quantificados, deve-se calcular não só o valor absoluto e relativo do ingrediente na porção (“como consumido”), mas também na receita de referência inserida pelos coordenadores na base de dados de parâmetros do GloboDiet.

Consultando o banco de dados de receitas originais, o peso e a proporção do (s) ingrediente (s) a ser (em) imputado (s) pode ser calculado da seguinte maneira:

- Utilizando os critérios de crítica sistematizada e os dados de receitas padronizadas (FISBERG; MARCHIONI, 2012), estabeleça, **para a porção consumida**, o peso absoluto (em gramas) e relativo (porcentagem) que deveria ser representado pelo (s) ingrediente (s) não quantificado (s). O peso da porção consumida é encontrado na coluna “CONS_QTY” do banco “INTERV”.

Por exemplo: a cenoura cozida não foi quantificada em uma receita de salada de legumes representaria 32,1% do peso do prato final, logo, na porção consumida de 92 g, esperara-se que 29,5 g (32,1%) fosse relativo à cenoura “cozida” e “sem partes não comestíveis”.

- Utilizando as informações do banco de receitas originais, estabeleça, para a preparação referência do GloboDiet, seu “peso total/rendimento final”, somando o valor de todos os ingredientes “como consumidos”, tal qual estão listados na coluna “CONS_QTY” do banco de receitas originais. Esse montante se refere ao somatório de todos ingredientes, na receita referência, tal qual foram convertidos, na base de parâmetros, ao seu peso “como consumido”, utilizando fatores de cocção específicos do *software*. Quando

necessário, desconte o peso de qualquer ingrediente eventualmente excluído e/ou acrescente o peso dos ingredientes eventualmente incluídos e quantificados durante a entrevista. Esta última informação é encontrada na coluna “CONS_QTY” do banco “INTERV”.

Por exemplo: após exclusão da azeitona da receita original de salada de maionese, o peso líquido final da preparação referência, é 60,5g. Esse montante deverá representar fração da receita igual a diferença da proporção estimada, no passo 1, para a porção.

- Utilize regra de três para calcular o (s) peso (s) líquido “como consumido” e “sem partes não comestíveis” que o (s) ingrediente (s) não quantificado (s) deveria (m) apresentar na preparação referência final, a fim de que, numa porção, os demais ingredientes quantificados correspondam a fração restante da preparação.

Por exemplo: se 60,5g de ingredientes da salada de maionese (composta por batata, maionese, ovo e sal) representa 67,9% de um prato final, então, qual seria a quantidade de cenoura “cozida” e “sem parte não comestível” que deveria estar contida na preparação referência se ela, isoladamente, correspondesse a 32,1% da receita “como consumida”? Resposta = 28,6 g.

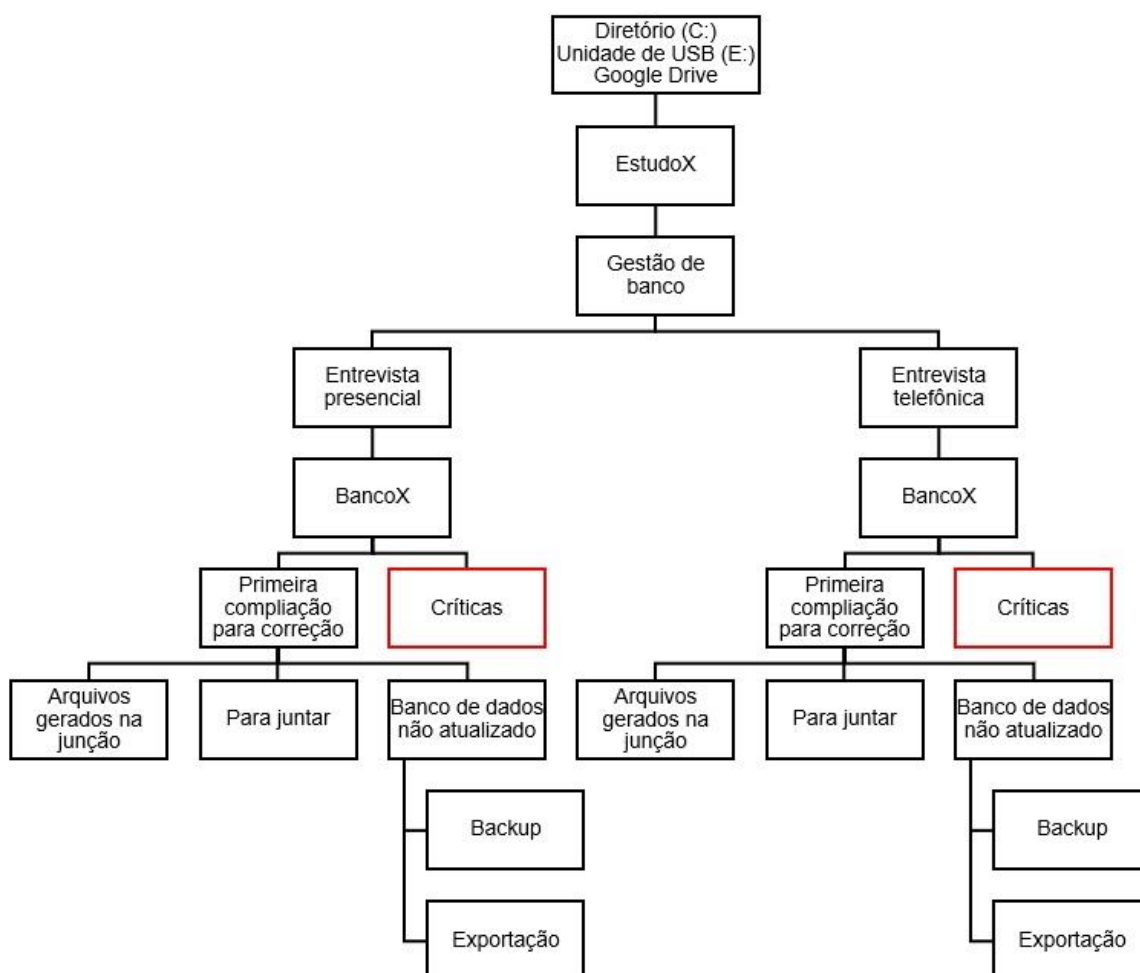
- Descreva detalhadamente, na variável “DECISÃO”, os pressupostos adotados para a ação corretiva e os procedimentos a serem executados, de maneira a facilitar a posterior correção da pendência, na interface de edição e correção dos R24h, utilizando o gestor de receitas e ingredientes do GloboDiet.

Por exemplo: “considerar que a cenoura cozida representa 32,1% da porção final consumida (PINHEIRO, 2004). Após a exclusão das azeitonas, incluir 28,6 g de cenoura “cozida” e “sem parte não comestível” na receita

referência. Para a quantidade consumida de maionese (92 g), espera-se uma quantidade de consumo de cenoura igual a 29,5 g”.

Ao finalizar esta etapa, recomendamos nomear o arquivo como “Relatório_de_ações_corretivas_bancoX” e arquivá-lo na pasta “Críticas”, como exemplificado na Figura 31.

Figura 31 - Sugestão de arquivamento para o Relatório de ações corretivas.

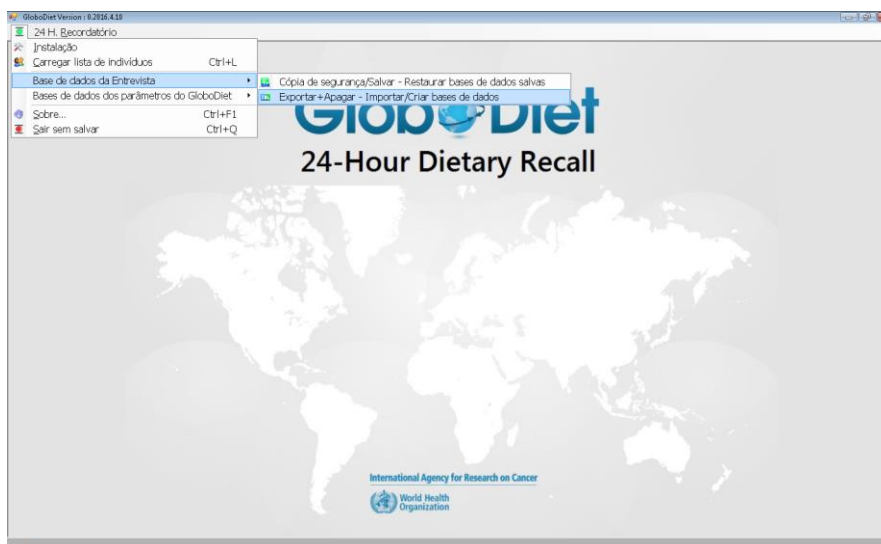


4.2.2 Edição e correção dos R24h

Para que os procedimentos sugeridos no “Relatório de Ações Corretivas” sejam efetuados, o respectivo banco (.xml) contendo os dados das entrevistas, precisa ser importado ao GloboDiet:

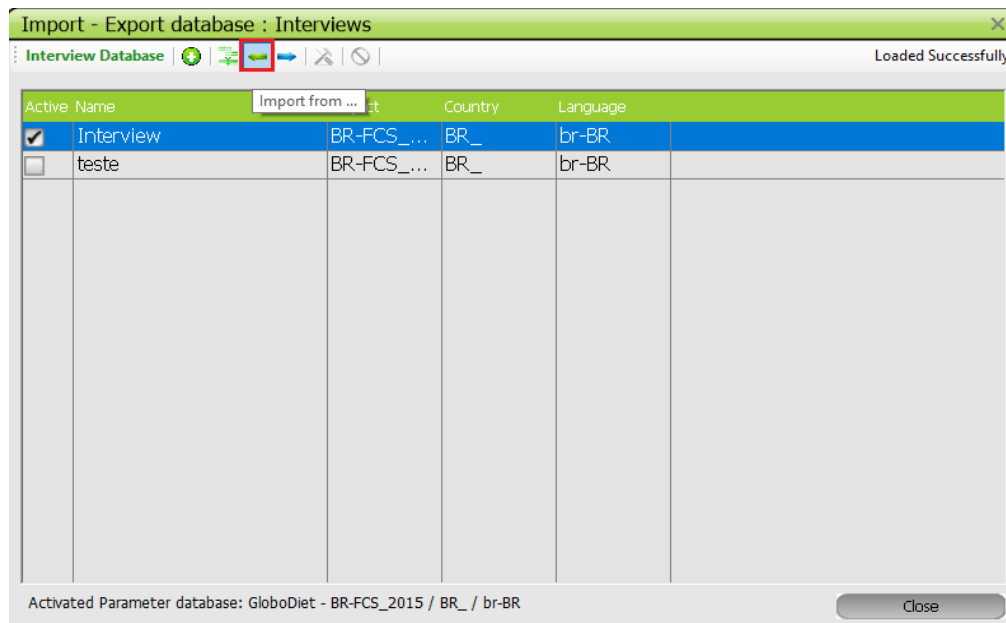
- No menu principal do GloboDiet, selecione as opções “Banco de dados da entrevista” e em seguida “Exportar + Apagar - Importar/Criar bases de dados”;

Figura 32 - Caminho necessário para a opção “Exportar + Apagar – Importar/Criar bases de dados” no software GloboDiet.



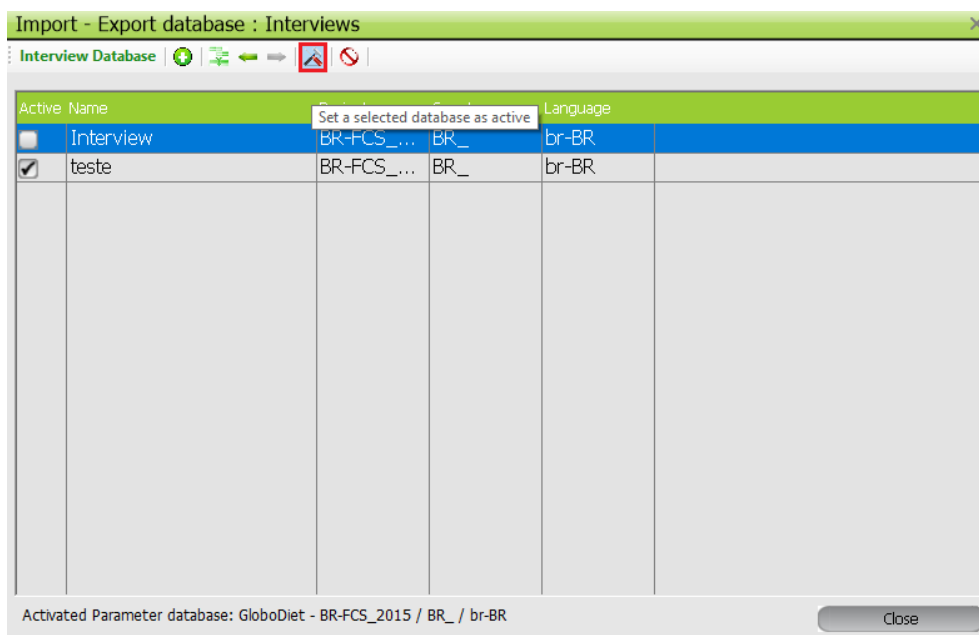
- Em seguida, selecione a opção “import from” (seta verde indicada à esquerda), como na imagem abaixo;

Figura 33 - Tela do software GloboDiet para importação de um banco de dados.



- Localize e selecione o banco de dados desejado na pasta “Exportação” dentro da pasta “Banco de dados não atualizado”, ou no local que o mesmo estiver salvo;
- Ao importar o banco não esqueça de ativá-lo em “*set a select database as active*”.

Figura 34 - Tela do software GloboDiet para ativação da base de dados.



- Na pasta “Críticas”, busque o Relatório de Ações Corretivas referente ao banco a ser corrigido (o mesmo que foi importado para o GloboDiet);
- Com a planilha aberta, utilize as informações das colunas “STATUS” e “DECISÃO” para identificar as entrevistas que precisam ser editadas e atualizadas.

Figura 35 - Tela da planilha “Relatório de Ações Corretivas” com sinalização (em preto) das colunas “STATUS” e “DECISÃO”.

NOTES	STATUS	DECISÃO	Ação
—QUANTIDADE EXCESSIVA	ok	ok	
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE Participante	ok		
—QUANTIDADE EXCESSIVA	ok		
—QUANTIDADE EXCESSIVA	ok		
—QUANTIDADE EXCESSIVA QUANTIDADE Participante infor	ok		
—QUANTIDADE EXCESSIVA QUANTIDADE Participante relat	ok		
—QUANTIDADE EXCESSIVA QUANTIDADE Participante infor	ok		
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE	imputar	Considerar metade da quantidade de batata na preparação. Substituir	
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE	imputar	Considerar proporção de legumes na sopa (25,5%). Fracionar entre os	
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE Abóbora	imputar	Considerar proporção de abobrinha da receita sopa de legumes com f	
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE	imputar	Considerar proporção de legumes da receita sopa de legumes com fran	
—QUANTIDADE DESCONHECIDA QUANTIDADE usou meio at	padronizar	Considerar a foto P131-3= 1/2 abacate pequeno do livro da Pinheiro. E	
QUANTIDADE Participante informou que comeu 4 pedaços r	padronizar	Considerar a foto P137-1 (63gr). Digitar 1/4 dessa quantidade=15,75gr	

- Para editar um R24h e dar início à correção de eventuais pendências, acesse o modo “EDITAR” de entrevistas do GloboDiet e localize, pelo ID do participante, a entrevista desejada.

Figura 36 - Tela com o caminho necessário para iniciar a edição e correção das pendências de um R24h.

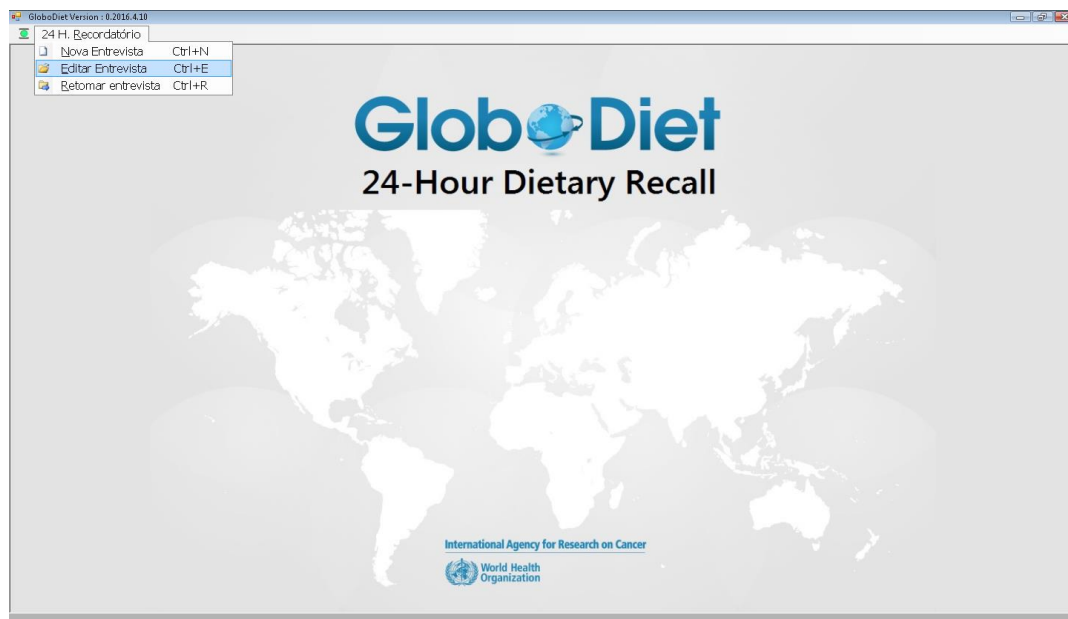


Figura 37 - Tela com a “Lista de Entrevistas” que surgirá após a seleção da opção “Editar Entrevista”.

Loca...	Código	Numero ...	Data do Res...	Nome	Sobrenome	Sexo	Data de n...	Entre...	ENERG...	Necessidades...	Dia E...	Dieta ...	Receita...
BR_001		1	02/07/2017	Francisca		Fem...	27/04/1957	00000...	1592	2009.021	Outros	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	26/06/2017	Vasco Anto...		Mas...	25/09/1966	00000...	3189	2595.499	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	17/07/2017	Sônia		Fem...	31/03/1953	00000...	1721	1855.32	Nenh...	Outros	12/09/2...
BR_001		1	23/07/2017	Marta		Fem...	22/01/1957	00000...	1841	1814.716	Outros	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	25/07/2017	Cristina		Fem...	20/07/1967	00000...	1269	2204.045	Nenh...	Dieta h...	12/09/2...
BR_001		1	02/07/2017	Debora		Mas...	15/03/1970	00000...	1653	2774.055	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	11/06/2017	Marta		Fem...	22/10/1946	00000...	2095	1916.405	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	16/07/2017	Maria José		Fem...	17/05/1953	00000...	2330	1843.103	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	27/07/2017	Antônio		Mas...	23/06/1961	00000...	4202	3289.819	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	12/06/2017	Francisco		Fem...	01/08/1966	00000...	1773	2166.483	Nenh...	De fácil...	12/09/2...
BR_001		1	05/07/2017	Pety		Mos...	12/09/1972	00000...	3886	2755.022	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	21/06/2017	Ovaldir		Mas...	24/08/1965	00000...	1572	2933.416	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	17/07/2017	Antônio		Mas...	24/10/1965	00000...	3140	2666.661	Feris...	Consu...	12/09/2...
BR_001		1	24/07/2017	Mariene		Fem...	17/12/1973	00000...	1115	2216.765	Nenh...	Restric...	12/09/2...
BR_001		1	04/07/2017	Jean		Mos...	29/03/1965	00000...	3636	2630.998	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	13/07/2017	Carlos		Mas...	24/12/1963	00000...	1284	2897.428	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	12/07/2017	Marta		Fem...	15/02/1958	00000...	2247	1990.129	Nenh...	Restrita...	12/09/2...
BR_001		1	26/07/2017	Vaná Lucia		Fem...	19/10/1961	00000...	527	2632.208	Nenh...	Outros	12/09/2...
BR_001		1	23/07/2017	Yu Su		Fem...	03/06/1949	00000...	2508	1981.444	Nenh...	Diabete...	12/09/2...
BR_001		1	25/06/2017	José		Mas...	19/03/1951	00000...	1396	2029.66	Nenh...	Diabete...	12/09/2...
BR_001		1	10/07/2017	Ane Maria		Fem...	04/12/1965	00000...	1467	2002.517	Muito...	Outros	12/09/2...
BR_001		1	20/07/2017	Maria Lúzia		Fem...	24/08/1961	00000...	939	2317.329	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	17/07/2017	Carlos Albe...		Mas...	29/10/1964	00000...	2232	2755.022	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	11/07/2017	Neusa		Fem...	01/09/1959	00000...	2089	2090.893	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	27/07/2017	Francisca L...		Fem...	08/04/1954	00000...	1438	1981.444	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	02/07/2017	Silvana		Fem...	02/03/1964	00000...	2297	2329.739	Data f...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	06/07/2017	Sônia		Fem...	08/08/1968	00000...	1837	3090.582	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	26/07/2017	Maria Selma		Fem...	12/03/1951	00000...	1374	1875.801	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	16/07/2017	Maurício		Mas...	10/10/1952	00000...	5408	2970.056	Outros	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	10/07/2017	Koto		Mas...	05/06/1940	00000...	2729	2131.113	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	11/07/2017	Elias		Mas...	13/09/1963	00000...	2023	2507.014	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	25/07/2017	Silvio		Mas...	04/01/1959	00000...	2060	2364.65	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...
BR_001		1	26/07/2017	Maria de C...		Fem...	17/04/1963	00000...	1460	1899.963	Nenh...	Nenhuma	12/09/2...

- Uma vez iniciada a edição e as correções em uma base de dados importada ao GloboDiet, recomenda-se que todas as pendências do respectivo banco sejam resolvidas e arquivadas em uma única máquina, a fim de evitar a necessidade de múltiplas exportações e importações de um mesmo arquivo;
- No modo “EDITAR” entrevista, é possível realizar a atualização / limpeza de pendências deixadas em aberto durante a entrevista (adicionar, excluir, redescrever e requantificar cada alimento/ingrediente, bem como modificar os nomes, horários e locais de ocasiões de consumo);
- Ao abrir a interface de edição de entrevistas, avance até a tela de “Descrição/quantificação”;
- A presença de pendências em um determinado item alimentar é sinalizada por um quadrado vermelho repartido com o quadrado verde (se for alimento) ou com o quadrado azul (se for receita), como exemplo apresentado na Figura 38.

Figura 38 - Tela do software GloboDiet com um alimento sem quantificação.

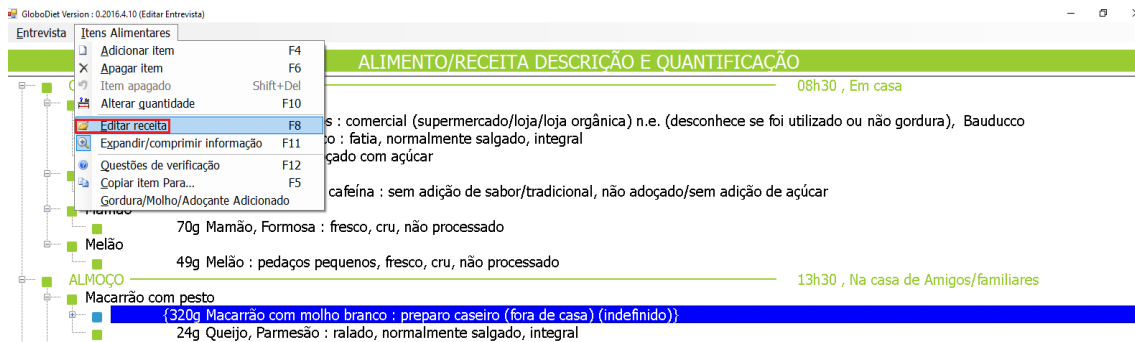


- Para fazer a correção, deve-se selecionar o alimento/receita com pendência e efetuar a ação corretiva indicada na “DECISÃO” do “Relatório de Ações Corretivas” aberto anteriormente;
- No modo “EDITAR” das entrevistas, os mesmos procedimentos adotados no modo de “NOVA ENTREVISTA” do GloboDiet podem ser adotados para modificar a “Descrição/quantificação” de qualquer alimento simples ou alimento complexo, seja isolado ou cadastrado como ingrediente de uma receita composta;

Por exemplo: Adoçante com *status* de “Padronização” e “DECISÃO” de “digitar 5 gotas = fração $\frac{1}{4}$ de 1 mL, de acordo com o FAQ”.

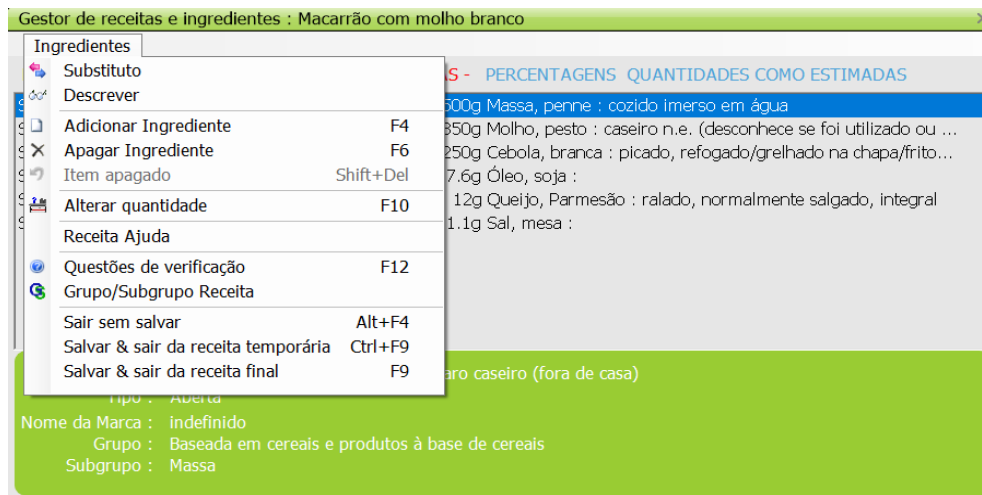
- Por outro lado, como já comentado anteriormente, um cuidado especial deve ser adotado durante a edição de ingredientes cadastrados em receitas mistas abertas ou fechadas. Nesses casos, um “Gerenciador de Receitas e Ingredientes” do GloboDiet é aberto, com funções diferentes daquelas disponibilizadas no modo de “ENTREVISTA”;
- Para editar uma receita, clique com o botão direito do *mouse* sobre o nome da preparação a ser modificada e em seguida selecione a opção “Editar receita”, como ilustrado abaixo ou, alternativamente, utilize a tecla de atalho F8.

Figura 39 - Tela com o caminho necessário para edição de uma entrevista do software GloboDiet.



- Com o “Gestor de Receita e Ingrediente” aberto, escolha uma função no menu “Ingredientes”. No modo “EDITAR”, todas as funções são acessíveis, independentemente do tipo de receita.

Figura 40 - Tela com as opções oferecidas pelo menu “Ingredientes” do Gestor de receitas e ingredientes do GloboDiet.



- Abaixo estão as opções encontradas no “Menu Ingredientes”:

-SUBSTITUTO: esta opção está ativa para qualquer ingrediente no qual o cursor está focado, permitindo que o alimento seja substituído por outro alimento. Uma

alternativa é pressionar o botão "enter / return";

-DESCREVER: Opção que permite entrar na descrição de qualquer ingrediente e atualizá-lo. Uma alternativa é pressionar o botão "enter / return";

-ADICIONAR INGREDIENTE (F4): Opção que permite a adição de ingredientes. O alimento adicionado é inserido sob o ingrediente no qual o cursor está focado. Após a seleção da função, a tela PROCURAR é aberta e os alimentos podem ser selecionados da lista (veja a tela PROCURAR da descrição);

-DELETAR INGREDIENTE (F6): Função que permite que um ingrediente seja excluído;

-RECUPERAR ITEM (SHIFT + DEL): Função que permite listar todos os itens que foram excluídos. Para recuperar um item, posicione o cursor sobre este item e selecione 'OK'. 'Cancelar' permite deixar esta janela sem modificações;

-MODIFICAR QUANTIDADE (F10): a quantidade de ingredientes pode ser modificada com esta função sem ter que voltar a descrever. Observe que essa quantidade é estimada e para toda a receita;

-AJUDA RECEITA: Função para exibir uma receita padrão escolhida da lista de receitas em uma janela separada;

-EXPLORANDO PERGUNTAS (F12): Função para exibir a lista de verificação dos ingredientes que estão faltando anexados ao ingrediente da receita;

-GRUPO/SUBGRUPO DE RECEPÇÃO: Opção que permite a modificação do grupo / subgrupo e o nome da receita mista realmente exibida;

-SAIR SEM SALVAR (ALT F4): Sair sem salvar, então as mudanças não são mantidas;

- Ao editar uma receita, é aconselhável primeiro confirmar a exclusão de ingredientes antes de atualizar os ingredientes adicionados sinalizados.
- No modo “NOVA ENTREVISTA”, a eliminação de ingredientes com quantidades acumuladas que estão acima de um certo ponto de corte não é levada em consideração durante a entrevista: os ingredientes permanecem na receita, mas aparecem tachados.

Por exemplo: conforme a Figura 41, o ingrediente “chuchu” foi excluído da receita aberta “Sopa de lentilhas com carne”, mas sua exclusão deve ser confirmada, pois sua proporção está acima do corte.

Figura 41 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após exclusão do alimento “Chuchu”.

The screenshot shows the software interface for managing recipes. The main window displays a list of recipes under the category 'ALMOÇO'. The selected recipe is 'Sopa de lentilhas com carne : preparada no lar (ingredientes básicos), desconhecida'. The ingredients list includes: 96.6g Água, rede pública de abastecimento; 14.5g Ervilha, seca : cozido na panela de pressão n.e. (desconhece se utilizou gordura); 12.5g Batata Yacon : pedaços pequenos, cozido imerso em água; 6.9g Chuchu : pedaços pequenos, cozido imerso em água; 3.6g Carne de Boi, bife (sem osso) : refogado/grelhado na chapa/frito com...; 1g Óleo, soja; 0.4g Sal, mesa; 0.3g Cebola, branca; 0.2g Alho : picado, refogado.

A pop-up window titled 'Gestor de receitas e ingredientes : Sopa de lentilhas com carne' is open, showing a table of ingredients and their percentages:

INGREDIENTES		
PERCENTAGENS & QUANTIDADES COMO CONSUMIDAS : Aberta		
Subst.	71 %	96.6g Água, rede pública de abastecimento :
Subst.	11 %	14.5g Ervilha, seca : cozido na panela de pressão n.e. (desconhece se utiliz...
Subst.	9 %	12.5g Batata Yacon : pedaços pequenos, cozido imerso em água
Subst.	5 %	6.9g Chuchu : pedaços pequenos, cozido imerso em água
Subst.	3 %	3.6g Carne de Boi, bife (sem osso) : refogado/grelhado na chapa/frito com...
Subst.	1 %	1g Óleo, soja :
Fixo	0 %	0.4g Sal, mesa :

At the bottom of the pop-up window, the following details are shown:

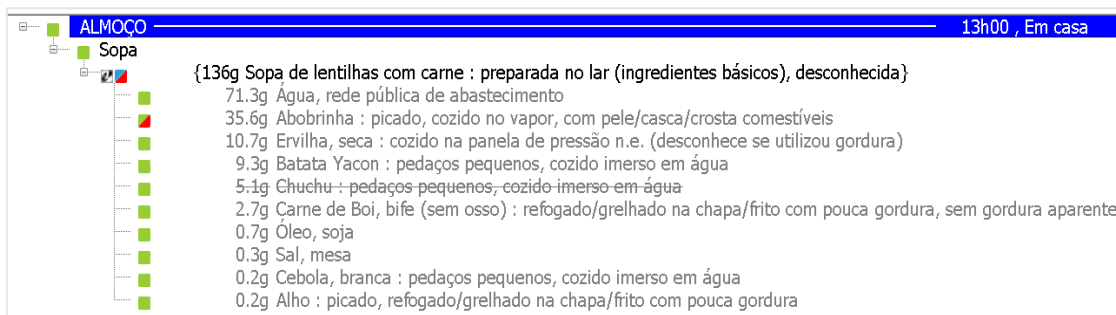
- Nome : Sopa de lentilhas com carne : preparada no lar (ingredientes básicos), desconhecida
- Type : Aberta
- GRUPO : Sopas
- SUBGRUPO : Baseada em legumes/verduras

- Depois de verificar as pendências na receita, a eliminação do ingrediente é feita clicando com o botão direito no ingrediente ou utilizando a função F6 do teclado;

- Ao salvar e sair da receita, a exclusão dos ingredientes tachados entrará em vigor. Uma gravação temporária (CTRL + F9) leva em consideração a modificação introduzida, mas a bandeira vermelha permanece no nível da receita. Somente salvando a receita que a bandeira vermelha irá desaparecer e o trabalho do coordenador será aprovado;
- No modo de “NOVA ENTREVISTA”, a adição de ingredientes com quantidades acumuladas que representam 1% acima de um determinado ponto de corte não é levada em consideração durante a entrevista: esses ingredientes teriam uma quantidade em falta (em g e %). Uma nota é criada automaticamente para permitir a verificação das quantidades dos ingredientes e da própria receita. Essa receita também é marcada em vermelho e precisa ser editada;
- No modo “EDITAR”, por outro lado, a quantidade do ingrediente adicionado aparece na tela "Ingredientes da Receitas". Isso deve ser verificado pelo coordenador para a correção e classificação adequada da receita;

Por exemplo: na Figura 42, o ingrediente “abobrinha” foi adicionado à receita aberta “Sopa de lentilhas com carne” e é marcado com um sinal vermelho e a quantidade consumida representou uma porcentagem acima do corte.

Figura 42 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após inserção do alimento “Abobrinha”, demarcado com um quadrado vermelho.



- A quantidade do ingrediente relatado pelo sujeito (isto é, como consumido) está integrada na receita inteira. No exemplo apresentado na Figura 42, os 35,6g de abobrinha consumidos se tornam 561,1g na receita inteira, conforme estimado. Essas quantidades devem ser confirmadas pelo coordenador. Se a quantidade do ingrediente adicionado for errada, é aconselhável excluir primeiro o ingrediente e adicioná-lo de novo com a quantidade correta estimada para toda a receita;

Figura 43 - Tela da receita “Sopa de lentilhas com carne” após estimativa das quantidades para receita inteira.

Gestor de receitas e ingredientes : Sopa de lentilhas com carne					
Ingredientes					
	PERCENTAGENS	QUANTIDADES COMO CONSUMIDAS -	PERCENTAGENS	QUANTIDADES COMO ESTIMADAS	
Subst.	■	52 %	71.3g	48 %	800g Água, rede pública de abastecimento :
Adicionado	■	26 %	35.6g	34 %	561.1g Abobrinha : picado, cozido no vapor, com pele/casca/...
Subst.	■	8 %	10.7g	3 %	50g Ervilha, seca : cozido na panela de pressão n.e. (desc...
Subst.	■	7 %	9.3g	6 %	106g Batata Yacon : pedaços pequenos, cozido imerso em ...
Subst.	■	4 %	5.1g	5 %	76g Chuchu : pedaços pequenos, cozido imerso em água
Subst.	■	2 %	2.7g	3 %	43g Carne de Boi, bife (sem osso) : refogado/grelhado na...
Subst.	■	1 %	0.7g	1 %	8g Óleo, soja :
Fixo	■	0 %	0.3g	0 %	3g Sal, mesa :
Fixo	■	0 %	0.2g	0 %	3g Cebola, branca : pedaços pequenos, cozido imerso e...
Fixo	■	0 %	0.2g	0 %	3g Alho : picado, refogado/grelhado na chapa/frito com ...

Nome : Sopa de lentilhas com carne : preparada no lar (ingredientes básicos), desconhecida
 Tipo : Aberta
 Grupo : Sopas
 Subgrupo : Baseada em legumes/verduras

- Ao guardar temporariamente a receita (CTRL + F9), os ingredientes "adicionados" são colocados temporariamente à receita. Isso permite ver como seria a receita se a informação fosse implementada como tal. A salvação da F9 considerará o trabalho do coordenador como final removendo a bandeira vermelha;
- Caso a quantidade de um ingrediente estiver ausente, com indicação de “Imputação” em “STATUS” do “Relatório de Ações Corretivas”, e não for efetuada a ação corretiva indicada em “DECISÃO”, os ingredientes

adicionados ainda permanecem com quantidades faltantes após a edição da receita, permanecendo marcado com vermelho, mesmo depois de salvar com F9.

Se uma determinada ocasião de consumo deve ser substituída por uma ocasião de consumo diferente, por exemplo, se "Antes do café da manhã" foi selecionada erroneamente em vez de "Café da manhã", serão necessários alguns passos para garantir que todos os itens de receita relatados sob a ocasião de consumo original sejam movidos para a nova ocasião de consumo:

- Primeiro, na tela lista rápida, insira a ocasião de consumo nova / correta, no nosso caso "Café da manhã", com seu lugar e hora, pressionando a tecla F5 do teclado ou clicando em "Funções", depois em "Próxima Ocasião";
- Sob esta ocasião de consumo, os mesmos itens de lista rápida precisam ser inseridos manualmente como os já definidos na ocasião de consumo selecionada anteriormente. No nosso exemplo, aqueles que entraram na ocasião de consumo "Antes do café da manhã";
- Em seguida, na tela de "Descrição/quantificação", todos os alimentos/receitas e ingredientes sob a ocasião de consumo original (ou seja, "Antes do café da manhã" precisam ser copiados para cada um dos itens da lista rápida da ocasião de consumo recém-criada (isto é, "Café da manhã") usando a função copiar/colar (CTRL C + CTRL V);
- Somente alimentos / receitas e ingredientes podem ser copiados e colados, e não os itens da lista rápida, que precisam ser inseridos na tela lista rápida. Para terminar, e uma vez que todos os itens de comida / receita foram copiados e colados, na tela da lista rápida, você precisa excluir a ocasião de consumo original (ou seja, "Antes do café da manhã"). Todos os itens da lista rápida anexados, alimentos e receitas e

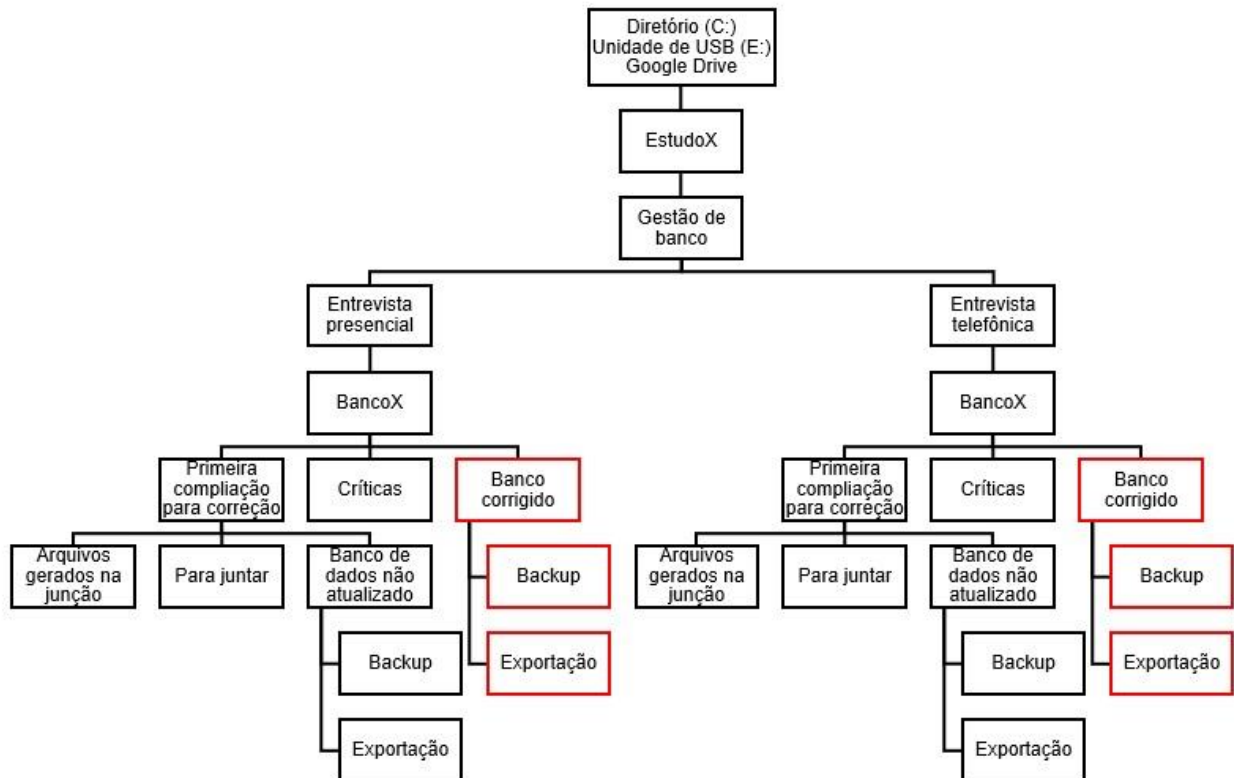
ingredientes também serão excluídos;

- Depois de finalizadas qualquer correção no modo “EDITAR”, indicar a conclusão do procedimento, fazendo o registro em “AÇÃO” do “Relatório de Ações Corretivas”.

4.2.3 Arquivamento dos bancos de dados atualizados

Quando todas as pendências estiverem corrigidas, recomenda-se que os responsáveis efetuem o *backup* e a exportação do banco de dados atualizado e armazenem os arquivos na pasta “Banco corrigido”, como sugerido na Figura 44. Além disso, sugerimos que o armazenando dos arquivos gerados seja feito em no computador utilizado (C:), *pen drive* ou HD externo e Google Drive.

Figura 44 - Sugestão de arquivamento do banco de dados corrigido.



4.2.4 Análise de consistência das correções

Como controle de qualidade dos procedimentos de crítica e correção das pendências, recomenda-se efetuar a consistência das correções para verificação de possíveis pendências que ainda tenham permanecido no banco de dados:

- Abra o banco “INTERV” exportado após a finalização da etapa de “Edição e correção dos R24h”;
- Realize a ordenação ascendente da variável “CONS_QTY”, na tentativa de identificar valores de ingestão ainda não quantificados (-1) e, que, portanto, poderiam ser indicativos da existência de erros nos processos de crítica e correção e/ou na geração automática de notificações pelo *software*;
- Em seguida, ordene de forma descendente a mesma variável com o intuito de identificar valores de ingestão de determinado (s) alimento (s) ou receita (s) muito elevados. Uma vez identificadas as entrevistas com valores extremos de ingestão, procede-se à verificação dos tipos e das quantidades de cada alimento e suas eventuais correções no R24h, seguindo os procedimentos descritos em “Análise crítica de notificações” e “Edição e correção dos R24h”;
- Após as eventuais correções, repita os procedimentos descritos acima até não serem identificados pendências ou erros em aberto. Realizar o *backup* e a exportação do banco final, salvando os arquivos nos locais apropriados, conforme sugerido a seguir.

4.3 Formação do banco de dados para devolutiva de resultados

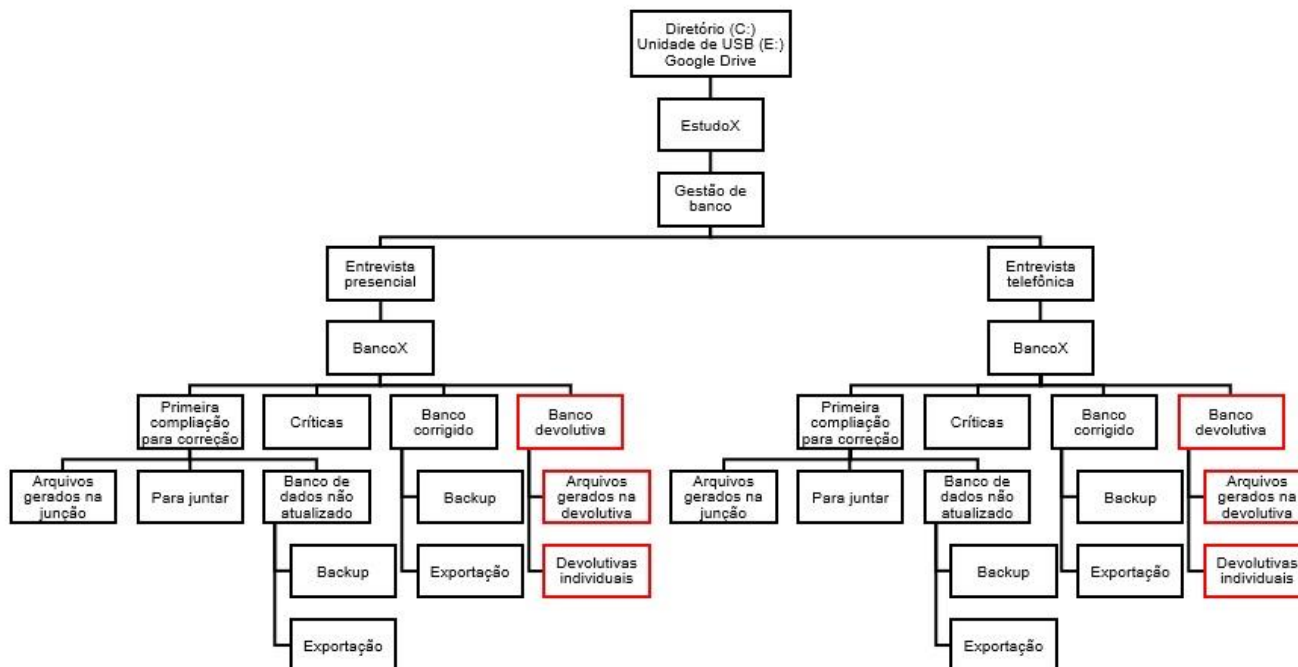
Neste tópico, os procedimentos devem ser, se possível, realizados em três etapas (execução da rotina para formação do banco; devolutiva aos participantes; e arquivamento dos bancos de dados atualizados) por equipes independentes.

4.3.1 Rotina para formação e arquivamento do banco de devolutiva

A rotina que será apresentada neste tópico foi desenvolvida para o *software* Stata, porém, poderá ser adaptada para outros pacotes estatísticos.

- Primeiramente, sugerimos a criação de pastas para padronizar e assegurar o arquivamento dos dados que serão gerados nas próximas etapas, como exemplo da Figura 45.

Figura 45 - Sugestão de armazenamento dos arquivos gerados durante a formação do banco de devolutivas.



- Após a criação das pastas, localizar os arquivos “INTGI”, “INTNUT” e “INTERV” na pasta “Exportação” do banco corrigido que será trabalhado;
- Copiar os três arquivos para pasta “Arquivos gerados na devolutiva” localizada dentro da pasta “Banco devolutiva”;
- Abrir o banco do “INTNUT” e “INTGI” no *software* Microsoft Excel e fazer uma limpeza inicial de qualquer caractere não número da variável codificadora (ID do participante, por exemplo), pois isso pode impedir a execução das próximas etapas;

- Após a limpeza inicial dos arquivos, salvá-los dentro da pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para os arquivos: “BancoX_INTNUT” e “BancoX_INTGI”);
- Importar os mesmos arquivos para o *software* Stata e salvar dentro da pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nomes para os arquivos: “BancoX_INTNUT_stata” e “BancoX_INTGI_stata”).

Após a realização das etapas iniciais, é essencial que a consistência dos números de identificação dos participantes (variável *id_num*) seja feita em cada um dos bancos que serão utilizados, iniciando pelo “INTGI”:

- Utilizando o comando “*db joinby*” no *software* Stata, combinar o “BancoX_INTGI_stata” com um banco que tenha os nomes e IDs corretos de todos os participantes do estudo;
- Utilizar a variável “*id_num*” (original do GloboDiet) como código chave de união dos bancos;
- Criar a variável “*_merge_uniao*” na aba “*Options*” da janela do comando “*db joinby*”;
- Na linha de comandos do Stata, digitar “*tab _merge_uniao*” (sem aspas) para verificar se ocorreu algum problema durante o pareamento;
- Caso haja problemas de pareamento de IDs, corrigir apenas os que não foram encontrados neste banco. Recomendamos a criação de um “*Do-file*” no Stata para correções futuras dos IDs problemáticos dos outros bancos que serão utilizados. Salvar o “*Do-file*” criado na pasta “Arquivos gerados na devolutiva”.

Como sugestão para solução dos problemas relacionados aos IDs problemáticos que foram identificados durante a tentativa de pareamento:

- Verificar se já existe algum arquivo encaminhado pela supervisora de campo notificando o cadastro incorreto de algum ID durante a coleta no campo;
- Verificar o nome, sobrenome e data de nascimento do participante para tentar identificar o ID correto;
- Conferir se há alguma observação registrada pelo entrevistador na planilha “Controle de entrevistas”.

Em seguida, no mesmo banco, realizar a consistência dos nomes dos participantes para que os participantes recebam suas devolutivas sem erros:

- Na linha de comandos do Stata, executar o comando `edit id_num nomecompletodoparticipante pat_name pat_fname` (sem aspas) para verificar se há erros nos nomes dos participantes um a um;
- Caso identifique erros nos nomes, gerar os comandos de correção no *“Do-file”* utilizado anteriormente para correção dos IDs problemáticos;
- Após finalizar as correções necessárias, salvar o respectivo banco na pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para o arquivo: “BancoX_Conferencia”);
- Abrir os bancos “INTGI” e “INTNUT”, que foram salvos em Stata, e executar o *“Do-file”* criado para corrigir os IDs e os nomes dos participantes;

- Salvar os bancos corrigidos na pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nomes para os arquivos: “BancoX_INTGI_corrigido” e “BancoX_INTNUT_corrigido”).

Com o banco “INTNUT_corrigido”, realizar a criação de variáveis referentes aos parâmetros que serão apresentados no relatório de devolutiva:

- Excluir a gordura usada durante a cocção:

Comandos:

drop if type == 6

drop if type == 7

- Somar as linhas pelos códigos dos nutrientes:

Comandos:

collapse (sum) value, by (ntr_code id_num center country)

- Virar o banco, transformando cada linha de nutriente em coluna:

Comandos:

reshape wide value, i(id_num) j(ntr_code)

- Renomear as variáveis criadas no banco pelo comando “*reshape*”:

Comandos:

rename value1 energia_GD_kcal

rename value2 proteinas_GD_g

rename value3 carboidratos_GD_g

rename value4 gorduras_GD_g

rename value5 alcool_GD_g

- Criar a variável “kcal”:

Comandos:

*gen proteinas_GD_kcal= (proteinas_GD_g*4)*

*gen carboidratos_GD_kcal = (carboidratos_GD_g*4)*

*gen gorduras_GD_kcal = (gorduras_GD_g*9)*

- Criar a variável álcool:

Comandos:

gen alcool_GD_comzero_g= alcool_GD_g

replace alcool_GD_comzero_g=0 if alcool_GD_g==.

*gen alcool_GD_kcal = (alcool_GD_comzero_g*7)*

- Criar a variável “energia”, calculada a partir dos macronutrientes:

Comandos:

gen energia_calculada_GD = proteinas_GD_kcal + carboidratos_GD_kcal + gorduras_GD_kcal + alcool_GD_kcal

- Verificar a distribuição de energia, macronutrientes e álcool:

Comandos:

sum energia_GD_kcal proteinas_GD_kcal carboidratos_GD_kcal gorduras_GD_kcal alcool_GD_kcal, detail

- Comparar energia gerada pelo GloboDiet com a energia calculada a partir dos macronutrientes:

Comandos:

sum energia_GD_kcal energia_calculada_GD, detail

- Calcular o percentual de distribuição de macronutrientes e álcool:

Comandos:

*gen per_ptn= (((proteinas_GD_g*4)*100)/energia_calculada_GD)*

*gen per_cho= (((carboidratos_GD_g*4)*100)/energia_calculada_GD)*

*gen per_lip= (((gorduras_GD_g*9)*100)/energia_calculada_GD)*

*gen per_alc= (((alcool_GD_comzero_g *7)*100)/energia_calculada_GD)*

gen tot= per_ptn+per_cho+per_lip+per_alc

- Realizar a adequação de macronutrientes com os valores de referência da WHO:

-Comandos para adequação das proteínas:

gen adeq_ptn=.

replace adeq_ptn=0 if per_ptn<10

replace adeq_ptn=1 if per_ptn>=10 & per_ptn<=15

replace adeq_ptn=2 if per_ptn>15

-Comandos para adequação dos carboidratos:

gen adeq_cho=.

replace adeq_cho=0 if per_cho<55

replace adeq_cho=1 if per_cho>=55 & per_cho<=75

replace adeq_cho=2 if per_cho>75

-Comandos para adequação dos lipídeos:

gen adeq_lip=.

replace adeq_lip=0 if per_lip<15

replace adeq_lip=1 if per_lip>=15 & per_lip<=30

replace adeq_lip=2 if per_lip>30

-Criando os rótulos para as variáveis de adequação

*label define adequacao 0 "Abaixo do recomendado" 1 "Parametro recomendado"
2 "Acima do recomendado"*

label values adeq_cho adequacao

label values adeq_ptn adequacao

label values adeq_lip adequacao

- Após executar todos os comandos necessários para criação das variáveis referentes aos parâmetros da devolutiva, salvar o banco como dentro da pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para o arquivo: "BancoX_Parametros");
- Combinar o banco "BancoX_Parametros" com o banco "BancoX_INTGI_corrigido", utilizando o comando “*db joinby*”;
- Salvar o banco combinado na pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para o arquivo: “BancoX_devolutiva”).

Após a finalização das etapas anteriormente descritas, abrir o banco “BancoX_devolutiva” e criar novas variáveis (idade e sexo) que serão utilizadas na devolutiva:

- Criar a variável idade:

Comandos (parte 1):

sort id_num

edit int_date birth_date

Levar as variáveis “*int_date*” e “*birth_date*” para o Excel, modificar o formato da coluna para “*short date*” e renomear as variáveis “*data_nasc*” e

“data_entrev”, respectivamente. Copiar e colar as variáveis “data_nasc” e “data_enterv” no banco em Stata a ser utilizado (“BancoX_devolutiva”), verificar se o processo ocorreu sem problemas e continuar a criação das demais variáveis (parte 2):

Comandos (parte 2):

```
gen dianiver=date( data_nasc, "DMY")
```

```
gen data_entrev_final=date( data_enterv, "DMY")
```

```
gen idade=( data_entrev_final- dianiver)/365.25
```

```
gen idade_int=int(idade)
```

- Criar a variável nome completo:

Comando:

```
gen nome_completo= pat_name + " " + pat_fname
```

- Criar rótulo para variável sexo:

Comandos:

```
label define sexo 1 "Masculino" 2 "Feminino"
```

```
label values sex sexo
```

- Em seguida, ainda no banco “BancoX_devolutiva”, excluir as variáveis que não serão utilizadas:

Comandos:

```
keep id_num proteinas_GD_kcal carboidratos_GD_kcal gorduras_GD_kcal
alcool_GD_kcal energia_calculada_GD per_ptn per_cho per_lip per_alc
adeq_ptn adeq_cho adeq_lip sex data_entrev idade_int nome_complet
```

- Após a exclusão das variáveis, salvar o novo banco na pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para o arquivo: “BancoX_devolutiva_limpo”);
- No “BancoX_devolutiva_limpo”, digitar o comando "*edit*" (sem aspas) na linha de comandos do Stata, selecionar todo o banco e colar os valores na aba “Banco de dados” da tabela dinâmica desenvolvida em Excel para padronização das devolutivas. A tabela dinâmica estará disponível publicamente aos interessados em replicar em seus respectivos estudos as etapas apresentadas neste tópico (link: <http://www.fsp.usp.br/geias/index.php/documentos/>);
- Após colar os valores na aba “Banco de dados” da tabela dinâmica, pedir um "*refresh*" (na opção “Dados” do Excel) para atualizar o banco de dados da tabela dinâmica;
- Checar se as informações foram atualizadas corretamente, verificando a aba "Devolutiva" do mesmo arquivo em Excel;
- Salvar o arquivo em Excel na pasta “Arquivos gerados na devolutiva” (sugestão de nome para o arquivo: "BancoX_tabela_dinamica").

Em seguida, após a finalização das etapas anteriores, montar o banco de conferências alimentos para facilitar a verificação da dieta consumida pelos participantes e possíveis inconsistências de valores:

- Abrir o arquivo "INTERV" que foi salvo na pasta "Arquivos gerados na devolutiva" e salvá-lo como "BancoX_INTERV" na mesma pasta;
- Salvar este banco em Stata como "BancoX_INTERV" na pasta "Arquivos gerados na formação do banco final";
- Importar o arquivo em Excel "INTERV", que foi salvo na pasta "Arquivos gerados na devolutiva", para o Stata e executar o "Do-file" criado para correção dos IDs e nomes dos participantes dos bancos "INTGI" e "INTNUT";
- Na linha de comandos do Stata, digitar o comando "edit" (sem aspas), selecionar todo o banco e colar os valores no Excel;
- Salvar o arquivo em Excel na pasta "Arquivos gerados na devolutiva" (sugestão de nome: "BancoX_conferencia_alimentos_devolutiva");
- No banco para conferências dos alimentos que foi formado, adicionar a opção de filtro na primeira linha do banco em Excel;
- Localizar a coluna "Type" (terceira coluna ou C) e selecionar apenas as opções 1, 4 e 5, facilitando a visualização correta dos dados.

4.3.2 Devolutiva aos participantes

Com os bancos de dados de devolutiva e tabela dinâmica formados, os responsáveis precisarão gerar os arquivos para cada participante que realizou a entrevista:

- Localizar e abrir o arquivo "BancoX_tabela_dinamica" armazenado na pasta "Arquivos gerados na devolutiva";

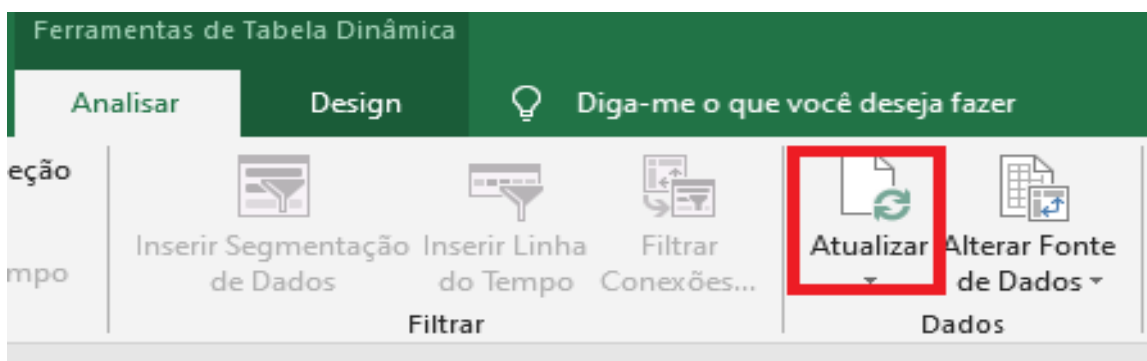
- Com o arquivo aberto, acessar a aba “banco_dados_limpo” e verificar se todos os dados estão dispostos corretamente na planilha (Figura 46);

Figura 46 - Dados dispostos corretamente na aba "banco_dados_limpo" no Microsoft Excel.

C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
carboidrat	gorduras	_alcohol_GD	energia_ca	per_ptn	per_cho	per_lip	per_alc	adeq_ptn	adeq_cho	adeq_lip
547,572	784,295	0	1972,76	32,487	27,7567	39,7563	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
817,356	793,664	0	2095,65	23,1255	39,0025	37,872	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
691,685	329,276	0	1278,16	20,1227	54,1156	25,7617	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Parâmetro recomendado
506,346	104,259	0	709,4	13,9266	71,3766	14,6968	0	Parâmetro recomendado	Parâmetro recomendado	Abaixo do recomendado
680,128	310,863	410,983	1612,04	13,0309	42,1906	19,2839	25,4946	Parâmetro recomendado	Abaixo do recomendado	Parâmetro recomendado
1058,01	687,335	0	1903,89	8,32739	55,571	36,1016	0	Abaixo do recomendado	Parâmetro recomendado	Acima do recomendado
267,147	192,144	0	603,012	23,8339	44,3021	31,864	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
2028,37	1739,272	0	4919,96	23,4142	41,2274	35,3584	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
848,308	743,675	336	2193,35	12,0989	38,6763	33,9058	15,319	Parâmetro recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
721,041	602,702	0	1607,02	17,6273	44,8683	37,5044	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
583,612	570,504	0	1473,43	21,6713	39,6092	38,7195	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
568,433	594,749	0	1647,06	29,3781	34,5121	36,1098	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
959,387	595,838	0	1826,51	14,8527	52,5257	32,6216	0	Parâmetro recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
458,499	983,487	0	1978,76	27,1267	23,1711	49,7023	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
1204,08	716,752	218,969	2736,08	21,7931	44,0076	26,1963	8,00302	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Parâmetro recomendado
1241,16	458,256	0	1971,9	13,8184	62,9423	23,2393	0	Parâmetro recomendado	Parâmetro recomendado	Parâmetro recomendado
1253,82	904,064	462	2987,32	12,2999	41,9714	30,2634	15,4654	Parâmetro recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
536,816	808,384	0	1694,21	20,6003	31,6853	47,7144	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
1390,85	584,077	924	3186,97	9,03815	43,6417	18,327	28,9931	Abaixo do recomendado	Abaixo do recomendado	Parâmetro recomendado
1443,07	611,47	0	2419,41	15,0808	59,6457	25,2736	0	Acima do recomendado	Parâmetro recomendado	Parâmetro recomendado
605,653	482,734	0	1496,99	27,2951	40,458	32,2469	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
582,469	506,154	0	1429,34	23,8372	40,751	35,4118	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
535,01	716,435	0	2347,31	46,6861	22,7924	30,5215	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado
1481,39	1747,83	0	3834,06	15,7754	38,6377	45,5869	0	Acima do recomendado	Abaixo do recomendado	Acima do recomendado

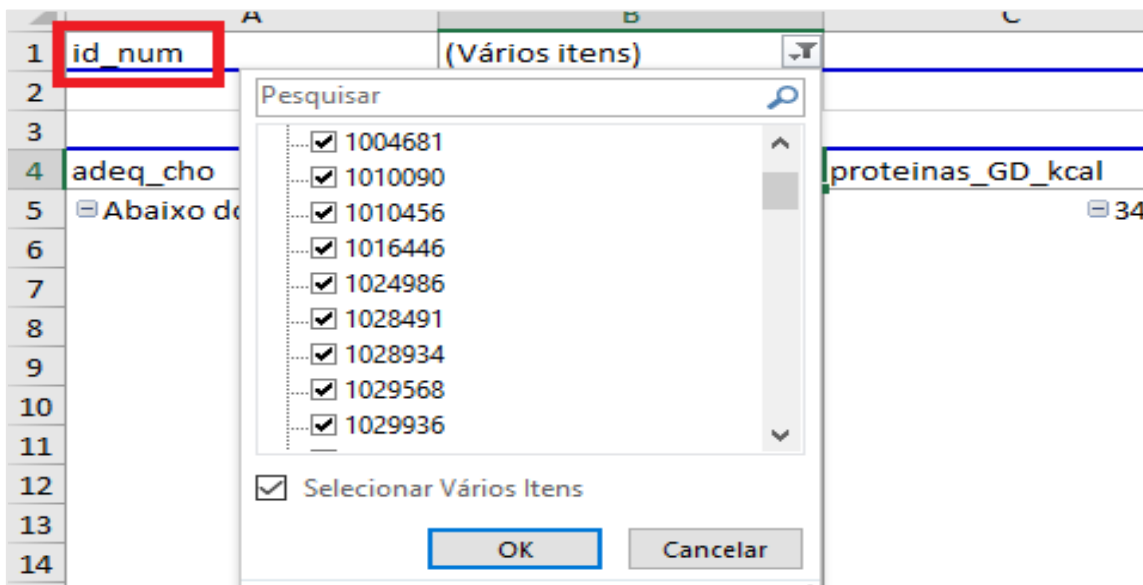
- Na opção “Analisar” do Excel, clicar em “Atualizar” para que todas as informações inseridas na aba “banco_dados_limpo” sejam vinculadas à tabela dinâmica (Figura 47);

Figura 47 - Atalho para atualizar a tabela dinâmica com as informações do banco de dados criado.




- Com o banco de dados atualizado, fazer uma checagem no campo “*id_num*” para verificar se todos os IDs do respectivo banco estão disponíveis na tabela dinâmica (Figura 48);

Figura 48 - Atalho para checar se os IDs dos participantes foram atualizados.



- Ainda no campo “*id_num*”, desmarcar a opção “Tudo” e selecionar os IDs um a um para gerar o relatório de devolutiva aos participantes individualmente;
- Após selecionar o ID de interesse no campo “*id_num*”, checar na aba “Devolutiva” se as informações daquele participante estão dispostas corretamente (Figura 49);
- Mais detalhes do relatório de devolutiva podem ser observados no Anexo 11 deste material;

Figura 49 - Formulário de devolutiva localizado na aba "Devolutiva" do Excel.

 Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto ELSA BRASIL					
RESULTADOS DO CONSUMO ALIMENTAR					
Dados do Participante					
Nome	Teste				
Sexo	Masculino				
Idade	56 anos				
Data da avaliação	13/12/2018				
Valores de Energia, Carboidratos, Gorduras, Proteínas e Álcool					
Energia	1612,0 Kcal				
	Quantidade		Recomendação ¹		Avaliação
	Kcal	%	Mínimo	Máximo	
Carboidratos	680,1	42,2	55%	75%	Abaixo do recomendado
Gorduras	310,9	19,3	15%	30%	Parâmetro recomendado
Proteínas	210,1	13,0	10%	15%	Parâmetro recomendado
Álcool	411,0	25,5			

Referência: 1- Population nutrient intake goals for preventing diet-related chronic diseases. WHO; 2003.

- Após a checagem, salvar cada arquivo gerado na pasta “Devolutivas individuais”, como exemplificado na Figura 45;
- Ao salvar, no campo “Nome do arquivo” inserir o nome do participante portador dos dados gerados, e no campo “Tipo” selecionar o formato (dê preferência à extensão .pdf). Repetir este processo para cada ID do banco e salvar seguindo as mesmas recomendações;
- Após a finalização do arquivamento dos relatórios, realizar a devolutiva os participantes utilizando os recursos disponíveis (correios, e-mail, presencialmente, etc.);
- Caso a devolutiva seja encaminhada por e-mail os participantes, esta poderá ser feita seguindo o modelo apresentado no Anexo 12.

4.4 Formação do banco de dados final para análises

Para formação do banco de dados que será utilizado para análises, os responsáveis precisarão:

- Localizar “BancoX_INTGI_corrigido” e “BancoX_INTERV_corrigido”, armazenados na pasta “Arquivos gerados na devoluta”;
- Abrir o Stata e combinar os dois arquivos utilizando o comando “*db joinby*” e considerando a variável de união “*id_num*”;
- Na linha de comandos do Stata, digitar “*keep center id date_rec int_num day_rec spdiet spday int_date int_day pat_name pat_fname sex height weight birth_date wu_recall wu_next fco_code tok type hour place_code foodnum group subgroup1 subgroup2 text name cons_qty facets_str*” (sem aspas), para manter no banco somente as variáveis de interesse;
- Executar os comandos descritos a seguir para manter apenas os alimentos e quantidades (em gramas) consumidas:

destring type, replace force

drop if type == 1

drop if type == 2

drop if type == 3

drop if type == 8

drop if type == 9

drop if type == .

- Excluir a gordura usada durante a cocção utilizando os comandos:

```
drop if type == 6
```

```
drop if type == 7
```

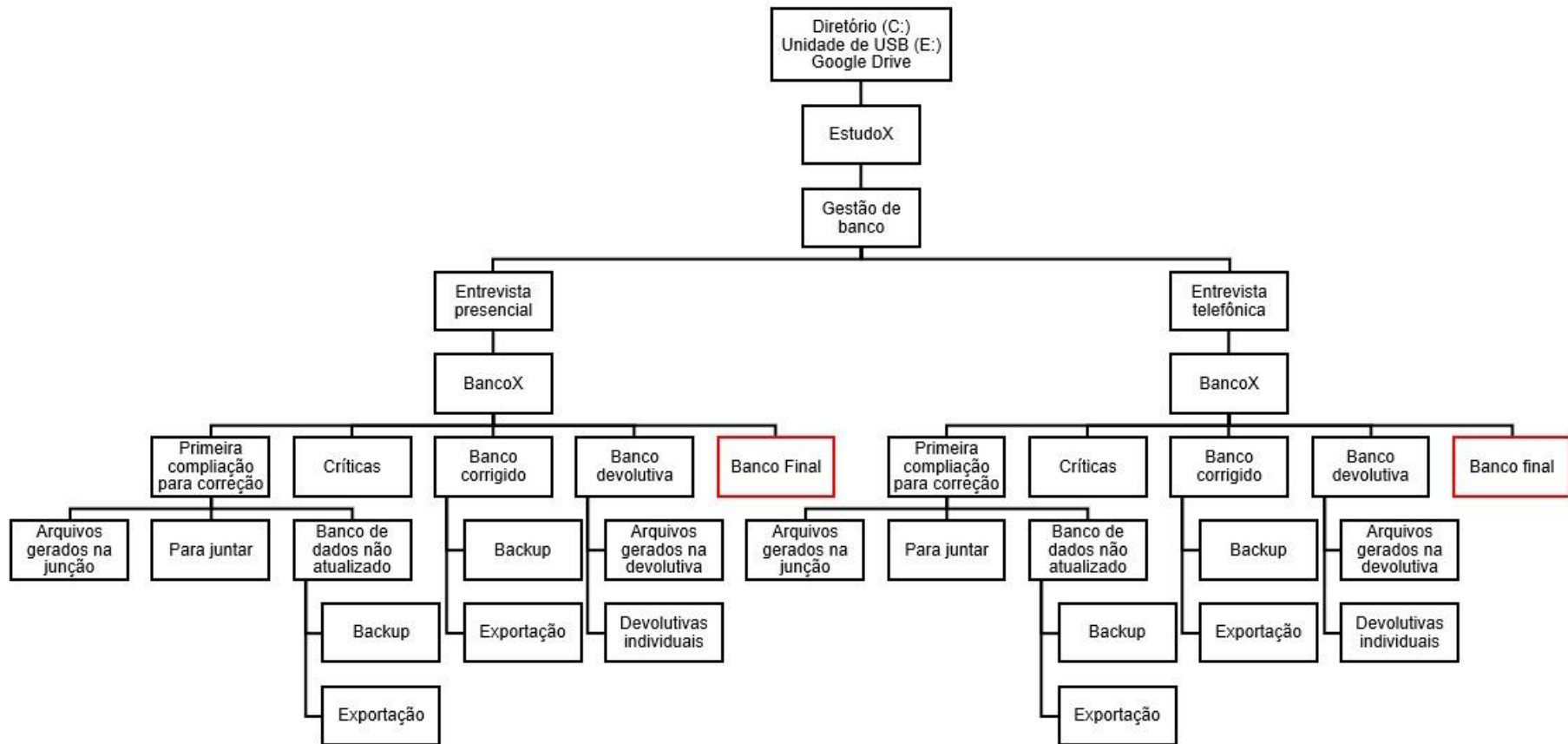
- Ordenar as variáveis utilizando os comandos:

```
sort id fco_code tok
```

```
order id fco_code type tok place_code name text
```

Ao finalizar a rotina para formação do banco final, salvar o arquivo na pasta “Banco final” (sugestão de nome para o arquivo: “BancoX_final”), como sugerido no fluxograma da Figura 50.

Figura 50 - Sugestão de armazenamento dos arquivos gerados durante a formação do banco de dados finalizado.



REFERÊNCIAS

BEL-SERRAT, S. et al. Adapting the standardised computer- and interview-based 24 h dietary recall method (GloboDiet) for dietary monitoring in Latin America. **Public Health Nutrition**, Oxford, v. 20, p. 2847-2858, 2017.

CRISPIM, S. P. et al. **Manual Fotográfico de Quantificação Alimentar**. Curitiba: UFPR, 2017. 147 p.

DODD, K. W. et al. Statistical methods for estimating usual intake of nutrients and foods: a review of the theory. **Journal of the American Dietetic Association**, New York, v. 106, p. 1640-1650, 2006.

EFSA. General principles for the collection of national food consumption data in the view of a pan-European dietary survey. **EFSA Journal**, Hoboken, v. 7, p. 1-51, 2009.

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L. **Manual de avaliação de consumo alimentar em estudos populacionais**: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA). São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2012. Disponível em: <http://colecões.sibi.usp.br/fsp/items/show/2419>. Acesso em: 10 jun. 2020.

FISBERG, R. M; VILLAR, B. S. **Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares**: manual elaborado para auxiliar o processamento de inquéritos alimentares. São Paulo: Signus, 2002. 71 p.

ILLNER, A. K. et al. Feasibility of innovative dietary assessment in epidemiological studies using the approach of combining different assessment instruments. **Public Health Nutrition**, Oxford, v. 14, p. 1055-1063, 2011.

PINHEIRO, A. B. V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

SLIMANI, N. et al. Structure of the standardized computerized 24-h diet recall interview used as reference method in the 22 centers participating in the EPIC project. **Computer Methods and Programs in Biomedicine**, Amsterdam, v. 58, p. 251-266, 1999.

SLIMANI, N. et al. The standardized computerized 24-h dietary recall method EPIC-Soft adapted for pan-European dietary monitoring. **European Journal Clinical Nutrition**, London, v. 65, p. 5-15, 2011.

STELUTI, J. et al. Tecnologia em Saúde: versão brasileira do software GloboDiet para avaliação do consumo alimentar em estudos epidemiológicos. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, São Paulo, v. 23, 2020.

Anexos

Anexo 1 – Modelo da planilha “Controle de 1º R24h”.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1	ID	Nome completo	Entrevistador	1ª tentativa	Horário_1	Status	2ª Tentativa	Horário_2	Status_2	3ª tentativa	Horário_3	Status_3	4ª tentativa	Horário_4	Status_4	5ª tentativa	Horário_5	Status_final
242						▼			▼			▼			▼			
243						▼			▼			▼			▼			
244						▼			▼			▼			▼			
245						▼			▼			▼			▼			
246						▼			▼			▼			▼			
247						▼			▼			▼			▼			
248						▼			▼			▼			▼			
249						▼			▼			▼			▼			
250						▼			▼			▼			▼			
251						▼			▼			▼			▼			
252						▼			▼			▼			▼			
253						▼			▼			▼			▼			
254						▼			▼			▼			▼			
255						▼			▼			▼			▼			
256						▼			▼			▼			▼			
257						▼			▼			▼			▼			
258						▼			▼			▼			▼			
259						▼			▼			▼			▼			
260						▼			▼			▼			▼			
261						▼			▼			▼			▼			
262						▼			▼			▼			▼			
263						▼			▼			▼			▼			
264						▼			▼			▼			▼			
265						▼			▼			▼			▼			
266						▼			▼			▼			▼			
267						▼			▼			▼			▼			
268						▼			▼			▼			▼			
269						▼			▼			▼			▼			
270						▼			▼			▼			▼			
271						▼			▼			▼			▼			

- 1- Pendente
- 2- Realizada
- 3- Recusa
- 4- Faleceu

Perguntas Frequentes (FAQ)

1. Como deve ser incluído o consumo de água ao longo do dia?

É possível incluir separadamente em cada ocasião de consumo alimentar (OCA), conforme o participante for relatando, ou ainda, caso o participante não consiga relatar ao longo do dia, o entrevistador pode registrar todo o volume de água consumido numa única OCA no final da lista rápida.

Observação: Registrar em NOTAS que todo o volume de água consumido foi registrado em uma única ocasião devido à dificuldade de o participante relatar ao longo do dia.

2. O que devemos considerar nas opções Light, Diet e Zero?

No momento que o participante relatar algum alimento Light, Diet ou Zero, o entrevistador deve preencher as facetas de “conteúdo de açúcar, conteúdo de gordura e conteúdo de sal”, quando aplicado para o alimento, de acordo com a tabela a seguir. Lembre-se que as vezes a opção Diet não altera itens da mesma forma como no exemplo do chocolate. Ex: O chocolate Diet não tem açúcar, portanto, é adoçado com adoçante artificial. No entanto, a quantidade de gordura não se altera.

	Light	Diet	Zero
Conteúdo de Gordura	teor de gordura reduzido/parcialmente desnatado n.e.	desnatado/sem gordura OU baixo teor de gordura	desnatado/sem gordura OU baixo teor de gordura
Açúcar	adoçado com açúcar E adoçado com adoçante artificial	adoçado com adoçante artificial	adoçado com adoçante artificial de açúcar
Sal	sal/sódio reduzido	produto dietético com restrição de sódio	produto dietético com restrição de sódio

3. Como descrever a faceta de “conteúdo de açúcar” para os iogurtes?

- Iogurte Desnatado: sem açúcar
- Iogurte Natural/integral: adoçado com açúcar
- Semidesnatado: adoçado com açúcar

4. Devemos considerar (descrever/quantificar) o óleo/gordura do modo de preparo?

Nos alimentos simples e complexos não é necessário descrever ou quantificar o óleo. No entanto, no cadastro de novas receitas é necessário descrever e quantificar o óleo/gordura para a faceta “MÉTODO DE COZIMENTO/MODO DE PREPARO” que se utiliza óleo/gordura (ex.: refogado, cozido e assado com gordura, etc.), exceção quando o descritor dessa faceta for “frito em imersão”, pois esse descritor já possui uma porcentagem de óleo/gordura que será adicionada pelo software.

5. Como descrever os sucos de frutas?

- Suco natural (feito da própria fruta):
 - a. Puro (suco in natura, feito da própria fruta sem adição de água):
 - i. Coado: escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “líquido”>escolher faceta método de conservação “fresco”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado;
 - ii. Sem coar: escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “líquido com polpa”>escolher faceta método de conservação “fresco”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado
 - b. Diluído em água: escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “batido” >escolher faceta método de conservação “fresco”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado
- Suco de saquinho (pó): escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “reconstituído a partir de pó” >escolher faceta método de conservação “indefinido”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado;
- Suco de caixinha (pronto para beber): escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “reconstituído a partir de condensação” >escolher faceta método de conservação “UHT”> escolher na faceta produção de alimentos “comercial”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado;
- Suco de polpa congelada: escolher o sabor> escolher na faceta estado

físico “reconstituído a partir de condensação” > escolher faceta método de conservação “congelada”>escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado;

- Suco a partir de um conteúdo concentrado da fruta (tipo Maguary®): escolher o sabor> escolher na faceta estado físico “reconstituído a partir de condensação” >escolher faceta método de conservação “pasteurizado”> escolher na faceta produção de alimentos “comercial”> escolher as próximas facetas de acordo com o entrevistado.

6. Como devem ser consideradas as medidas caseiras de líquidos (ex. copo, xícaras, taças, etc.)?

Sempre que o entrevistado mencionar que consumiu 1 copo ou xícara ou taça, considerar 7/8 da medida caseira. Só considerar medida inteira (capacidade máxima da medida) no caso de quantificação de ingredientes nas receitas.

7. Como calcular as frações das medidas caseiras de líquidos ex. ½ de leite e ½ de café?

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

8. Como quantificar o pão de forma integral pelo método “forma”?

Com auxílio do manual fotográfico, pedir ao participante que identifique o formato (retangular ou quadrado) e tamanho (dimensões) do pão; e, em seguida, indique a espessura do pão.

9. Qual a diferença entre chocolate em tablete e chocolate em barra?

Chocolate em tablete são os chocolates em formatos retangulares que podem ser fracionados em retângulos ou quadrados menores. Chocolate em barra são os chocolates que não preveem fracionamento, apresentados em uma única unidade (ex. Twix, Charge, Chokito, etc.).

10. Como descrever biscoito maltado (ex. Piraquê leite maltado)?

Selecionar alimento biscoito amanteigado e incluir a marca.

11. O abacate não aparece na lista de substitutos das frutas. Como devo descrever um suco ou vitamina de abacate?

Sucos ou vitaminas a base de abacate devem ser incluídos e descritos como uma receita composta. Assim, deve-se adicionar, descrever e quantificar cada alimento: abacate, leite ou água, e açúcar, quando adoçado.

12. Qual medida caseira deve ser utilizada se o entrevistado mencionar um copo/taça de licor?

Não há na lista de medidas caseiras a informação referente a um copo/taça de licor, portanto, deve ser considerado a medida “copo de dose (cachaça e vodka)”.

13. O doce de abóbora não aparece nas listas de alimentos e receitas.

Como devo incluí-lo e descrevê-lo?

Quando o participante souber a receita e o modo de preparo, o entrevistador deverá incluir uma nova receita e descrever os ingredientes, modo de preparo e porções. Todavia, algumas vezes o participante não saberá relatar. Nestes casos, para incluir e descrever o doce de abóbora, deve-se optar pela receita “Doce de abacaxi” que aparece na lista de receitas. Após selecionar a receita e inserir as informações sobre o local de preparo e porção sumida, o entrevistador deverá anotar a quantidade de abacaxi da receita (em gramas), excluir os ingredientes abacaxi e cereja, e adicionar o ingrediente “abóbora pescoço”, com a mesma gramatura do abacaxi (que foi excluído).

14. Para a costela/costelinha de porco, o GloboDiet não oferece a opção de quantificação por unidade padrão. Como devo descrevê-la e quantificá-la quando o participante relatar o consumo por unidades?

Neste caso, deve-se considerar que uma unidade média tem 25 g. O entrevistador irá escolher a opção de quantificação por peso e incluir o valor em gramas correspondente ao número de unidades médias relatadas como consumidas pelo participante; e descrever a costelinha como cozida, sem parte não comestível.

Exemplo:

- 1 unidade média = 25 g
- 2 unidades médias = 50 g
- 3 unidades médias = 75 g
- 4 unidades médias = 100 g

15. Qual medida caseira deve ser utilizada se o entrevistado mencionar um ovo de codorna?

Não há lista de quantificação por unidade padrão opções de unidade média para ovo de codorna. Então, para quantificar os ovos de codorna em unidades, o entrevistador deverá escolher a opção “unidade padrão”, “unidade média (ovo de galinha)”, e na opção “outras frações” adequar a quantidade. Sabe-se que, em média, um ovo de codorna equivale a $\frac{1}{5}$ de um ovo de galinha.

Exemplo:

1 ovo de codorna = $\frac{1}{5}$ ovo de galinha

2 ovos de codorna = $\frac{2}{5}$ ovo de galinha

3 ovos de codorna = $\frac{3}{5}$ ovo de galinha

4 ovos de codorna = $\frac{4}{5}$ ovo de galinha

5 ovos de codorna = 1 ovo de galinha

16. Como quantificar adoçante líquido em gotas?

Para quantificar o adoçante líquido, em gotas, o entrevistador deverá escolher a opção “Volume”, digitar 1 ml e na opção “Frações” escolher aquela correspondente ao número de gotas relatado, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
1 GOTA	$\frac{1}{20}$
2 GOTAS	$\frac{1}{10}$
3 GOTAS	$\frac{1}{7}$
4 GOTAS	$\frac{1}{5}$
5 GOTAS	$\frac{1}{4}$
6 GOTAS	$\frac{3}{10}$
7 GOTAS	$\frac{2}{6}$
8 GOTAS	$\frac{2}{5}$

9 GOTAS	3 / 7
10 GOTAS	1 / 2
15 GOTAS	3 / 4
20 GOTAS	1

17. Como quantificar pitadas de sal / Sazón / pimenta seca ou em pó / canela?

Para quantificar sal/tempero industrializado/pimenta/canela, em pitadas, o entrevistador deverá escolher a opção “Peso”, digitar 1 g e na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de pitadas relatado, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
0,5 PITADA	1 / 6
1 PITADA	1 / 3
2 PITADAS	2 / 3
3 PITADAS	1

18. Como quantificar pitadas de orégano?

Para quantificar orégano, em pitadas, o entrevistador deverá escolher a opção “Peso”, digitar 1 g e, na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de pitadas relatado, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
0,5 PITADA	1 / 4
1 PITADA	1 / 2
2 PITADAS	1
3 PITADAS	3 / 2

19. Como quantificar açaí, em bolas?

O entrevistador deverá escolher a opção “Peso” e digitar 80 g.

20. Como quantificar sorvete, em fatias?

O entrevistador deverá escolher a opção “Peso” e digitar 60 g.

21. Como quantificar cebola/cebolinha em conserva?

O entrevistador deverá escolher a opção “Porção”, selecionar “1 unidade pequena (80g)” e, na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de cebolas/cebolinhas informado, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
1 UNIDADE	1 / 4
2 UNIDADES	1 / 2
3 UNIDADES	3 / 4
4 UNIDADES	1

22. Com quantificar líquidos na Caneca USP Recicla?

Sempre que o entrevistado mencionar que consumiu líquidos na caneca do tipo USP Recicla, considerar a medida caseira “Copo duplo” e a fração 7/8 (271 g). Só considerar medida inteira (capacidade máxima da medida) no caso de quantificação de ingredientes nas receitas.

23. Como quantificar um fio de óleo / azeite?

Considerar a “unidade padrão” e em seguida, 1 fio de óleo (5 ml).

24. Como quantificar uma rodela / fatia de linguiça?

O entrevistador deverá escolher a opção “Unidade padrão”, selecionar “1 gomo” e, na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de fatias / rodela informadas, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
1 FATIA / RODELA	1 / 6
2 FATIAS / RODELAS	1 / 3
3 FATIAS / RODELAS	1 / 2
4 FATIAS / RODELAS	2 / 3
5 FATIAS / RODELAS	4 / 5
6 FATIAS / RODELAS	1

25. Com quantificar uma rodela / fatia de palmito?

O entrevistador deverá escolher a opção “Unidade padrão”, selecionar “1 unidade de palmito em conserva” e, na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de fatias / rodela informadas, conforme tabela abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
1 FATIA / RODELA	1 / 2
2 FATIAS / RODELAS	1
3 FATIAS / RODELAS	3 / 2
4 FATIAS / RODELAS	2

26. Com quantificar uma rodela / fatia de Palmito?

O entrevistador deverá escolher a opção “Unidade padrão”, selecionar “1 unidade de palmito em conserva” e, na opção “Frações”, escolher aquela correspondente ao número de fatias / rodela informadas, conforme tabela

abaixo.

QUANTIDADE	FRAÇÃO
1 FATIA / RODELA	1 / 2
2 FATIAS / RODELAS	1
3 FATIAS / RODELAS	3 / 2
4 FATIAS / RODELAS	2

27. Como descrever salgadinhos de festa / coquetel (ex. rissoles, coxinha, croquete) quando o entrevistado não souber relatar o tipo de salgado consumido?

Se não o entrevistado não souber identificar o tipo de salgado consumido, considerar “Coxinha de frango, salgadinho” e a “unidade padrão” - 1 unidade pequena (20 g).

28. Para a bisteca bovina / de boi (com osso), o GloboDiet não oferece a opção de quantificação por unidade padrão. Como devo descrevê-la e quantificá-la quando o participante relatar o consumo por unidades?

Neste caso, deve-se considerar que uma unidade média tem 110 g. O entrevistador irá escolher a opção de quantificação por peso e incluir o valor em gramas correspondente ao número de unidades médias relatadas como consumidas pelo participante; e descrever a bisteca como cozida, sem parte não comestível.

Exemplo:

$\frac{1}{4}$ unidade média = 28 g

$\frac{1}{3}$ unidade média = 37 g

$\frac{1}{2}$ unidade média = 55 g

1 unidade média = 110 g

2 unidades médias = 220 g

29. Como quantificar Chás / Iced Tea, em latas, garrafa pet ou garrafa tetra pack?

No GloboDiet, não há lista de marcas comerciais ou de medidas de consumo, em lata ou garrafas, para chás industrializados tipo Feel Good, Lipton, Nestea, Mate Leão, etc. Nesse caso, cadastrar o alimento como chá, adicionar a informação de sabor, optar pela opção comercial, considerar a adição de açúcar (no caso de light ou zero) e entrar o volume equivalente a uma lata (330 ml), embalagem tetra pak individual (200 ml) ou garrafinha = pet asséptico (450 ml).

30. Como quantificar palmito juçara (grosso), em fatias?

No GloboDiet, as unidades padrão apresentadas são relativas ao palmito pupunha. Para quantificar fatias de palmito juçara, considerar 1 rodela = 10 g.

31. Como cadastrar e quantificar doce folhado, tipo mil folhas?

Escolher a opção de “Doce de massa folhada com cobertura e recheio”. Para quantificar, considerar 1 unidade = 50 g.

32. Como quantificar biscoito de polvilho, em unidades?

Considerar:

1 unidade rosca = 3 g.

1 unidade bolinha = 0,5 g (digitar 5 g, escolher “Outra fração” e digitar 1/10)

33. Como cadastrar torresmo (pururuca - tipo salgadinho)?

Escolher a opção de “Pele de porco” ou “Pele frita”. Para quantificar, considerar as fotos ou unidades padrão apresentadas.

34. Como quantificar castanhas, em unidades?

- Para castanha do Brasil/Pará, considerar: 1 unidade média = 4 g.
- Para castanha de caju, considerar: 1 unidade média = 2,5g (digitar 25 g, escolher “Outra fração” e digitar 1/10).

35. Como quantificar Nozes, em unidades?

Considerar 1 unidade = 5 g.

36. Como quantificar panetone/chocotone, em fatias?

Considerar:

1 fatia média = 45 g.

1 fatia pequena = 25 g.

1 fatia grande = 60 g.

37. Como cadastrar e quantificar água de coco?

Escolher a opção de “Suco n.e.”, em seguida, escolher a adição de sabor “coco”. Para quantificar, utilizar as medidas padrão apresentadas ou 1 unidade/coco = 340 ml.

38. Para a costela/costelinha de boi “Carne de boi, costela com osso”, o GloboDiet não oferece a opção de quantificação por unidade padrão. Como devo descrevê-la e quantificá-la quando o participante relatar o consumo por unidades?

Neste caso, deve-se considerar que uma unidade média tem 40 g. O entrevistador irá escolher a opção de quantificação por peso e incluir o valor em gramas correspondente ao número de unidades médias relatadas como consumidas pelo participante; e descrever a costelinha como cozida, sem parte não comestível.

Exemplo:

- 1 unidade média = 40 g
- 2 unidades médias = 80 g
- 3 unidades médias = 120 g
- 4 unidades médias = 160 g

39. Como cadastrar o doce “Carolinas”?

No software não aparece esta opção de doce. Cadastrar com o nome “profiteroles”, que é uma sinonímia.

40. Como quantificar Atum, em lata?

Considerar 1 lata de atum = 135 g.

41. Como cadastrar e quantificar leite achocolatado, tipo “Todinho”?

Digitar “bebida à base de leite não fermentado”, selecionar a origem vaca e escolher a adição de sabor “chocolate n.e.”. Para quantificar, considerar 1 caixinha e digitar 200 ml.

42. Como cadastrar bolo integral?

Cadastrar como “bolo simples” e na adição de sabor, escolher a opção “outro” e digitar integral.

43. Como quantificar 1 unidade de bolinha de queijo mussarela de búfala?

Considerar 1 unidade = 10 g.

44. Como descrever dados de tapioca?

Escolher a receita “tapioca com queijo”. Para a quantificação, uma opção é mostrar ao entrevistado a fotografia de mamão formosa em cubos/pedaços, na página 77 do Manual Fotográfico do GloboDiet.

45. Como descrever antepasto de berinjela com azeitona?

Escolher a receita 122 do GloboDiet (Maionese de Camarão), e excluir os ingredientes: maionese, camarão e batata inglesa. Adicionar o ingrediente berinjela (625 g) e modificar a quantidade de azeitona para 300 g e de azeite para 345 g.

46. Como quantificar o leite condensado, quando a quantidade for desconhecida?

Quando o mesmo for adicionado ao leite, suco, iogurte para adoçar a preparação líquida, considerar a mesma proporção de açúcar descrito no Manual do GAC, ou seja, 5%. Quando o mesmo for adicionado a frutas (incluindo o açaí), salada de frutas, gelatina, adicionar 10% de leite condensado a quantidade total da preparação (Manual do GAC).

47. Como quantificar cereais, quando a quantidade for desconhecida?

Em situações onde o entrevistado desconhece a quantidade de cereal adicionado a frutas (incluindo o açaí) e iogurtes, considerar a adição de 8% de cereal, conforme Manual do GAC.

48. Como quantificar molho shoyo na salada?

Em situações onde o entrevistado relata o uso de molho shoyo para tempero da salada, adotar a recomendação de Fisberg (2002) para adição de vinagre/limão nas saladas. Para 1 prato raso de salada (35g), utilizar 4 ml de vinagre. Para quantidades superiores a 1 prato raso utilizar 5 ml de vinagre e para quantidades inferiores a 1 prato raso utilizar 3 ml de vinagre.

49. Como quantificar peixe frito tipo piaba ou lambari?

Neste caso, o entrevistador deverá escolher a opção de quantificação por peso e incluir o valor em gramas correspondente a unidades média ou porção relatada como consumidas pelo participante.

Exemplo:

1 unidade média = 46 g

1 porção = 120 g

50. Como inserir café solúvel (tipo Nescafé) no GloboDiet?

Existem duas possibilidades de inserção do café solúvel (tipo Nescafé) no GloboDiet:

- 1) Café n.e. > reconstituído a partir do pó > quantificar o copo, xícara ou recipiente que o participante relatar (**opção usada quando o participante não souber referir a quantidade de pó adicionado ao líquido**).

Se o participante referir que utilizou o Nescafé e ele mesmo diluiu o pó em determinada bebida:

- 2) Café n.e. > em pó > realizar a quantificação utilizando as opções de colher que o *software* fornece (**ao utilizar esta opção, não esquecer de adicionar o líquido usado para diluição deste Nescafé, como o leite, por exemplo**).

Anexo 4 – Cronograma para treinamento do *software* GloboDiet

CRONOGRAMA PARA TREINAMENTO DO SOFTWARE GLOBODIET

Dia 1:

- INTRODUÇÃO
- MÓDULO 1 - AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR (vídeo 1)
- MÓDULO 2 - APRESENTAÇÃO DO SOFTWARE (vídeo 2)
- MÓDULO 3 - UTILIZAÇÃO DO SOFTWARE (vídeos 3 a 6)

- EXERCÍCIOS 1A e 1B

Dia 2:

- MÓDULO 3 - UTILIZAÇÃO DO SOFTWARE (cont.): vídeos 7 a 10

- EXERCÍCIOS 2A e 2B

Dia 3:

- MÓDULO 4 - GERENCIAMENTO DAS BASES DE DADOS E ARQUIVOS (vídeos 11 e 12)

- MÓDULO 5 - TÉCNICAS DE ENTREVISTA (video 13)

- EXERCÍCIO 3A

Na semana seguinte: Realização da certificação (instruções facultadas após o término do treinamento)

Anexo 5 – Instruções aos entrevistadores para certificação pelo GloboDiet

INSTRUÇÕES PARA CERTIFICAÇÃO DE APLICAÇÃO DO R24H PELO GLOBODIET NO ELSA-BRASIL

Parte 1

-Identificação dos erros no vídeo completo (encaminhar o arquivo na pasta do Drive destinada à etapa de certificação):
<https://www.youtube.com/watch?v=ebt5vFeIG3M>

Parte 2

-Prova teórica

Parte 3

- a) Gravar três entrevistas, de acordo com as orientações dadas no treinamento e que constam no Manual.
- b) Encaminhar os arquivos do “Exportar” (5 arquivos .csv, 1 arquivo .bak e 1 arquivo .xml) para o Centro de São Paulo para avaliação. Pode ser feito por meio do Dropbox ou Google Drive disponibilizado para o treinamento. Salve em uma pasta com seu nome e centro).
- c) Para a avaliação será adotado o “Check list de aplicação do para Recordatório de 24h pelo GloboDiet”;

Parte 4

- a) Inserir a entrevista para o teste de confiabilidade;
- b) Encaminhar os arquivos do “Exportar” (5 arquivos .csv, 1 arquivo .bak e 1 arquivo .xml) para o Centro de São Paulo para avaliação. Pode ser feito por meio da mesma pasta do Drive utilizada na Parte 3.

Anexo 6 – Avaliação teórica aplicada aos entrevistadores na etapa de certificação

AVALIAÇÃO TEÓRICA CERTIFICAÇÃO PARA COLETA DE DADOS DE ALIMENTAÇÃO PELO GLOBODIET

Nome:

Centro:

Data:

Nota:

1. Qual a importância da coleta de dados da alimentação em um estudo de coorte?
2. Podemos destacar dois métodos de coleta de dados de alimentação como principais, o QFA (questionário de frequência alimentar) e Recordatório de 24h. Qual a principal diferença entre eles?
3. O GloboDiet é uma plataforma padronizada para coleta de dados pelo método Recordatório de 24h, que está estruturado em quatro passos. Quais são eles?
4. A descrição e quantificação de alimentos segue um fluxo de três etapas. Quais são elas?
5. Na descrição de alimentos e receitas, são utilizados facetas e descritores. Para que servem? Dê um exemplo.
6. Para a quantificação dos alimentos e receitas, são sete as possibilidades. Quais são estas? Considerando que um alimento tenha todas estas possibilidades para quantificação, qual a ordem de prioridade para escolha?
7. Qual é o controle de qualidade feito pelo GloboDiet, ao finalizar a entrevista?
8. Qual a diferença entre receitas compostas e mistas? Qual a importância desta distinção para a quantificação?
9. Qual é o fluxo de gerenciamento de dados da entrevista?
10. A atitude do entrevistador é fundamental para o sucesso da entrevista e uma coleta de dados bem-sucedida e completa. Destaque aspectos fundamentais a serem seguidos.

Anexo 7 – *Check-list* para avaliação dos entrevistadores

CHECK-LIST PARA AVALIAÇÃO DOS ENTREVISTADORES GLOBODIET

Nome do entrevistador:

Data da avaliação:

Avaliador:

Centro:

Aspectos a serem observados durante a entrevista				
		Sim	Não	NA*
1	Ao iniciar a entrevista, o entrevistador apresentou-se ao entrevistado, explicou sobre o objetivo do recordatório alimentar, sinalizou o tempo aproximado de duração da entrevista e lembrou que a entrevista seria gravada.			
2	O entrevistador seguiu o roteiro de entrevista e conduziu todas as questões da forma recomendada, sem nenhuma modificação ou adaptação.			
3	Antes de cadastrar um novo alimento, bebida ou receita, o entrevistador tentou localizar o item na lista de alimentos e receitas, tanto pelo sistema de busca alfabética como pelo sistema alternativo de busca.			

Aspectos a serem observados durante a entrevista				
		Sim	Não	NA*
4	Ao descrever e quantificar as receitas mistas, o entrevistador sempre considerou seu "modo de preparo como desconhecido", mantendo as características das receitas previamente cadastrados no GloboDiet, verificando sempre se algum dos seus ingredientes substituíveis necessitava ser modificado, incluído ou excluído.			
5	Ao quantificar os alimentos, bebidas, ingredientes e receitas relatadas, o entrevistador escolheu o melhor método de quantificação para cada item, seguindo a seguinte ordem de prioridade: (1) método de fotos; (2) método de forma; (3) método de medidas caseiras; (4) método de unidade padrão; (5) método de peso e volume; e (6) método desconhecido.			
6	Ao quantificar as bebidas, o entrevistador considerou a capacidade máxima dos recipientes (ex. copos e xícaras) igual a 7/8 do volume total do recipiente.			
7	Durante a entrevista, o entrevistador evitou selecionar descritores com a terminação "n.e.", procurando obter informações mais			

Aspectos a serem observados durante a entrevista				
		Sim	Não	NA*
	detalhadas.			
8	Em nenhum momento da entrevista, o entrevistador manifestou, através de palavras ou expressões, qualquer surpresa, estranhamento ou julgamento em relação aos alimentos, bebidas ou tamanho de porções relatadas.			
9	Todas as vezes que o GloboDiet mostrou mensagem de alerta sobre as informações cadastradas, o entrevistador confirmou os valores com o entrevistado e corrigiu os erros encontrados.			
10	Ao cadastrar, descrever ou quantificar um alimento, bebida ou receita, diante de dúvida, o entrevistador inseriu a informação da forma mais detalhada possível e incluiu uma nota para que o supervisor pudesse fazer as correções e complementações necessárias após o término da entrevista.			

*Não se aplica

Observações:

ENTREVISTA PARA TESTE DE CONFIABILIDADE

Dados gerais:

- Nome do entrevistado Maria do Brasil, código de identificação 1215 e data de nascimento 12 de abril de 1975;
- Sexo feminino, altura: 1,80 m e peso: 75 kg;
- Dia lembrando foi o anterior ao dia da entrevista;
- Dieta especial: para emagrecer, cortando calorias por conta própria Dia especial: não;
- Horário que acordou no dia lembrado 6:30;
- Horário que acordou no dia seguinte ao lembrado 7:00.

Refeições:

Café da manhã:

- Horário: 7:00;
- Local: em casa;
- Café com leite (café de coador, sem adição de açúcar, ½ xícara de chá; leite de vaca integral de caixinha Parmalat sem adição de açúcar e sabor, ½ xícara de chá; açúcar refinado, 1 colher de sobremesa cheia);
- Pão com margarina (2 fatias de pão de forma integral sem adição de sabor torrado marca Wickbold, forma R065 (ver álbum) com espessura de 1.5 cm; margarina, integral, sem sal, Doriana, aplicar para a mesma forma do pão de forma e considerar a espessura da foto P058-1 p.40 do álbum);
- Mamão (1/2 unidade média da parte comestível de mamão papaia fresco e cru).

Lanche da manhã:

- Horário: 10:00;
- Período: durante o trabalho;
- Barra de cereal (1 unidade de barra de cereal sabor banana da marca Jasmine).

Almoço:

- Horário: 12:45
- Local: self-service
- Arroz (2 colheres de servir cheia de receita de arroz, preparação típica)
- Feijão (receita, feijão (receita típica com caldo e consumiu foto P124-2 p.69 do álbum);
- Salada de alface e tomate (alface crespa parte comestível, cru consumiu foto P774-3 p.66 do álbum; tomate italiano, fresco, com pele e semente e consumiu metade da foto P015-1 p.67 do álbum; sal, marca indefinida, ½ sachê; azeite de oliva, marca indefinida, 1 fio);
- Frango grelhado (filé de peito de frango sem pele e osso, não sabe a conservação, grelhado na chapa com óleo vegetal, mas não sabe dizer qual tipo ou marca e consumiu a foto P774-5 p.101 do álbum);
- Batata frita (batata frita tipo McDonald's sem adição de nenhum sabor e desconhece o tipo de conservação, frito "mergulhado" em óleo vegetal, mas não sabe dizer qual tipo ou marca e consumiu ¼ da foto P063-1 p.48 do álbum);
- Suco de laranja (1 copo médio descartável suco de laranja sem coar feito da própria fruta);
- Pudim (pudim de leite condensado normal sem marca feito pelo restaurante e consumiu a foto P067-1 p. 82 do álbum).

Lanche da tarde:

- Horário: 16:30;
- Local: lanchonete do trabalho;
- Pão de queijo (1 unidade média de pão de queijo sem recheio feito no restaurante do trabalho);
- Coca-Cola Zero (1 lata de coca cola zero tradicional);

Jantar:

- Horário: 20:00;
- Local: em casa;
- Sopa de canja de galinha (Consumiu a foto P121-4 p. 126 do álbum da Receita de canja de galinha preparada em casa, excluir ingrediente caldo de frango e adicione batata inglesa 1 unidade foto P914-6 p. 134 do álbum);
- Pão francês (1 unidade de pão francês normal comprado na padaria);
- Suco de maracujá (1 copo de requeijão de suco de maracujá pronto para beber normal, não sabe a marca);
- Chocolate em tablete (8 quadradinhos de chocolate ao leite da marca Arcor de acordo com a foto P926-1c p. 139 do álbum).

Anexo 9 – Modelo de certificado entregue aos entrevistadores

GloboDiet

LATIN AMERICA

CERTIFICAÇÃO PARA APLICAÇÃO

O Grupo de Estudos Epidemiológicos e Inovação em Alimentação e Saúde – GEIAS certifica que _____ participou do treinamento para aplicação de R24h pelo software GloboDiet no estudo ELSA-Brasil, coordenado pela Prof^a Dr^a Dirce Marchioni, com carga horária total de 20h, estando habilitado a utilizar o GloboDiet.

São Paulo, ___/___/___

International Agency for Research on Cancer



World Health
Organization

USP



Profa. Dra. Dirce Marchioni
Coordenadora do GEIAS
GloboDiet Brazilian Network

TRADUÇÃO DO DICIONÁRIO DE VARIÁVEIS GLOBODIET: ARQUIVOS INTGI File, NOTES File e INTERV File

1. Descrição do arquivo INTGI File

Este arquivo contém informações gerais sobre o assunto (por exemplo, ID, sexo, data de nascimento, etc.) e nas entrevistas (dia do relato, dieta especial / dia, etc.).

Nesta tabela, **teremos uma linha / registro por entrevista; A entrevista significa por assunto e dia do recall.** Por exemplo, se um sujeito responder a 2 entrevistas, 2 linhas estarão disponíveis neste arquivo.

NAME	LABEL	FORMAT	
PRO_CODE	Nome do projeto (por exemplo, Pancake)	Char	255
PRO_LANGUAGE	Idioma usado por essas entrevistas/registros ('cze' para checo, 'nld' para flamengo)	Char	5
COUNTRY	Código de país ('BE_' ou 'CZ_')	Char	3
CENTER	Código da região / centro	Char	3
ID_NUM	Código do assunto	Char	24

NAME	LABEL	FORMAT	
DATE_REC	Data de Recuperação (aaaa-mm-ddhh: mm: ss.nnn)	Date	
INT_NUM	Número de entrevista, e. 1 = primeiro, 2 = segundo ...	Num	5
DAY_REC	Código do dia do relato: valores 1 a 7 (por exemplo, 1 = segunda)	Num	1
SPDIET	Código de dieta especial, veja o Anexo 1	Char	5
SPDAY	Código Especial do Dia	Char	5
COUNTRY_INT	Código de país do entrevistador	Char	3
CENTER_INT	Código de região / centro de entrevistador	Char	3
CODE_INT	Código do entrevistador	Char	20
INT_DATE	Data da entrevista (aaaa-mm-ddhh: mm: ss.nnn)	Date	
INT_DAY	Código de dia de entrevista: valores 1 a 7 (por exemplo, 1 = segunda)	Num	1
PAT_NAME	Nome da família	Char	100
PAT_FNAME	Nome	Char	100

NAME	LABEL	FORMAT	
SEX	Gênero (1 = masculino, 2 = feminino)	Char	1
HEIGHT	Altura do sujeito em cm	Float	
WEIGHT	Peso em kg	Float	
BIRTH_DATE	Data de Nascimento (aaaa-mm-ddhh: mm: ss.nnn)	Date	
WU_RECALL	Hora de acordar do dia do recall (hh: mm)	Char	5
WU_NEXT	Hora de despertar do dia seguinte (hh: mm)	Char	5
RECOMPUTE	Data da última Recomputação (aaaa-mm-ddhh: mm: ss.nnn)	Date	
ENERGY_REQ	Requisito de Energia do Assunto (Kcal)	Float	
ENERG_CALC	Assunto Energia Calculada (Kcal)	Float	
TIME_GI	Duração da fase "Informações gerais" (hh: mm: ss)	Char	8
TIME_QL	Duração da fase "Duração da lista rápida" (hh: mm: ss)	Char	8

NAME	LABEL	FORMAT	
TIME_DQ	Duração da fase "Descrição / quantificação" (hh: mm: ss)	Char	8
TIME_DS	Duração da fase "Suplemento dietético" (hh: mm: ss)	Char	8
TIME_ALL	Duração da Entrevista geral (hh: mm: ss)	Char	8
CAMPOS TÉCNICOS utilizados para a comunicação entre o aplicativo de gerente de entrevista (IMapp) e o software GloboDiet			
ITV_ID	Identificação sequencial	Num	25
VERSION	Versão de entrevista (número de retrocesso e reencaminhamento entre o aplicativo IMapp e GloboDiet)	Char	255
PRO_COUNTRY	Código do país do projeto	Char	3
PRO_RELEASE	Código de lançamento do banco de dados GloboDiet	Date	

2. Descrição de NOTES File (1/2)

Este arquivo contém informações sobre as Notas relatadas durante as entrevistas (por exemplo, tipo de nota, comentários anexados, etc).

Neste arquivo, **podemos ter uma ou várias linhas / registros por entrevista ou nenhuma**, dependendo das notas inseridas durante a entrevista.

NAME	LABEL	FORMAT	
DB_NAME	Nome do banco de dados da base de dados de entrevistas exportadas ou atrasadas	Char	50
COUNTRY	Código de país ('BE_' ou 'CZ_')	Char	3
CENTER	Código da região / centro	Char	3
ID_NUM	Código do assunto	Char	24
DATE_REC	Data de Recuperação (aaaa-mm-ddhh: mm: ss.nnn)	Date	
FCO_CODE	Evento de consumo de alimentos (FCO)	Char	2
HOUR	Hora FCO (por exemplo, 10 ou 1030 durante 10h30)	Char	5
PLACE_CODE	Local da FCO	Char	2
TOK	Código de item de lista rápida (número sequencial)	Num	5
QLINUM	Número sequencial dentro do item da lista rápida (QLI)	Num	5
ING_NUM	Número sequencial dentro de uma receita mista para ingredientes	Num	5

NAME	LABEL	FORMAT	
S_ING_NUM	Número sequencial para ingredientes dentro de uma sub-receita	Num	5
TYPE	Tipo de linha / registro: 1 = FCO 2 = QLI (item de lista rápida) 2S = QLI para suplemento dietético 3 = Receita 3S = Receita selecionada como ingrediente de receita: sub-receita (1) 4 = comida 5 = Alimentos selecionados como receita Ingrediente 5S = Alimentos selecionados como sub-receita Ingrediente (1) 6 = Gordura durante o cozimento de alimentos 7 = Gordura durante o cozimento de ingrediente 9 = suplemento dietético Notas: (1): ainda não disponível	Char	2

NAME	LABEL	FORMAT	
F_TYPE	<p>Tipo de comida apenas para alimentos / ingrediente / gordura (para TYPE > 3):</p> <p>GI Item genérico, SH Shadow, "" não genérico</p>	Char	2
R_TYPE	<p>Tipo de receita apenas para receita ou sub-receita</p> <p>(Para TYPE = 3 ou 3S):</p> <p>1.1 = Abrir - Conhecido</p> <p>1.2 = Abrir - Desconhecido</p> <p>1.3 = abrir com marca</p> <p>2.1 = fechado</p> <p>2.2 = fechado com marca</p> <p>3.0 = comercial</p> <p>4.1 = novo - Conhecido</p> <p>4.2 = novo - Desconhecido</p> <p>Tipo de ingrediente apenas para ingrediente ou sub-receita</p> <p>(Para TYPE = 5 ou 3S ou 5S):</p> <p>1 Corrigido 3 Gordura durante o cozimento</p> <p>2 Substituível A2 Gordura usada Faceta A3 Leite / líquido usado</p>	Char	3

NAME	LABEL	FORMAT	
I_TYPE	<p>Tipo de ingrediente apenas para ingrediente ou sub-receita</p> <p>(Para TYPE = 5 ou 3S ou 5S):</p> <p>1 Corrigido 3 Gordura durante o cozimento</p> <p>2 Substituível A2 Gordura usada Facet A3 Leite / líquido usado</p>	Char	2

Descrição de NOTES File (2/2)

NAME	LABEL	FORMAT	
I_MODIF (*)	<p>Tipo de modificação feita no Ingrediente (para Tipo = 5 ou 3s ou 5S)</p> <p>0 = nenhuma modificação (padrão)</p> <p>1 = adicionado no modo Nova entrevista</p> <p>2 = apagado no modo Nova entrevista (para ingrediente com quantidades consumidas > ponto de corte)</p> <p>3 = Substituído em Novo modo de entrevista</p> <p>4 = adicionado no modo "Editar" entrevista</p> <p>5 = Substituído no modo "Editar" entrevista</p>	Num	2

NAME	LABEL	FORMAT	
R_MODIF (*)	<p>Tipo de modificação feita em Receita ou sub-receita</p> <p>(Para TYPE = 3 ou 3S)</p> <p>0 = nenhuma modificação (padrão)</p> <p>1 = Modificado no Novo modo de entrevista - Não é necessária nenhuma atualização (quando adicionados e ingredientes excluídos disponíveis)</p> <p>2 = modificado no novo modo de entrevista - Atualização necessária (quando adicionados ou excluídos ingredientes disponíveis e com ingredientes com% de quantidades consumidas> ponto de corte)</p> <p>3 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 0 no modo Nova entrevista.</p> <p>4 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 1 no modo Nova entrevista.</p> <p>5 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 2 em Novo modo de entrevista</p>	Num	2
FOODNUM	Código de comida ou receita ou ingrediente	Char	5
GROUP	Grupo de alimentos ou receita ou ingrediente	Char	2

NAME	LABEL	FORMAT	
SUBGROUP1	Subgrupo de alimentos ou receita ou ingrediente	Char	2
SUBGROUP2	Sub-subgrupo de alimentos ou ingredientes	Char	2
LABEL	FCO ou rótulo do item da lista rápida ou nome do alimento / receita / ingrediente ou valor em branco	Char	255
CONS_QTY	Quantidade consumida em gramas (depois de ter aplicado fatores de conversão)	Float	
Q_METHOD	Método de quantificação: G = Gram, V = Volume, P = Foto, U = Unidade Padrão, S = Porção Padrão H = HHM A = Formas W = Fração inteira da receita? = Desconhecido	Char	1
MAX	Valor máximo excedido: 0 = Não, 1 = Sim	Num	1
QLI_EMPTY	Item vazio da lista rápida (0 = Não, 1 = Sim)	Num	1
NOTE_TYPE	Tipo de Nota (atribuição automática)	Char	5
NOTE_STATU S	Estado da arte da nota (por exemplo, Novo, em curso, sem ação necessária, ..., feito)	Char	3
NOTES	Texto de nota relatado	Memo	

NAME	LABEL	FORMAT	
DATE	Data da última atualização da nota (aaaa-mm-dd)	Date	

3 Descrição de INTERV File (1/3)

Este arquivo contém informações sobre os alimentos / receitas / ingredientes / suplementos relatados com descrições de consumo detalhadas (por exemplo, código alimentar, nome, descrição, quantidade consumida ...). [As variáveis que são recalculadas são escritas em azul e sinalizadas \(\\$\)](#).

Neste arquivo, **temos várias linhas / registros por entrevista** e esse número de linhas depende do número de itens relatados durante a entrevista.

NAME	LABEL	FORMAT	
COUNTRY	Código de país ('BE_' ou 'CZ_')	Char	3
CENTER	Código da região / centro	Char	3
ID_NUM	Código do assunto	Char	24
DATE_REC	Data de Recuperação (aaaa-mm-ddhh:mm:ss.nnn)	Date	
FCO_CODE	Evento de consumo de alimentos (FCO)	Char	2
HOUR	Hora FCO (por exemplo, 10 ou 1030 durante 10 h30)	Char	5

NAME	LABEL	FORMAT	
PLACE_CODE	Local da FCO	Char	2
TOK	Código de item de lista rápida (número sequencial)	Num	5
QLINUM	Número sequencial dentro do item da lista rápida (QLI)	Num	5
ING_NUM	Número sequencial dentro de uma receita mista para ingredientes	Num	5
S_ING_NUM	Número sequencial para ingredientes dentro de uma sub-receita	Num	5
TYPE	Tipo de linha / registro: 1 = FCO 2 = QLI (item de lista rápida) 2S = QLI para suplemento dietético 3 = Receita 3S = Receita selecionada como ingrediente de receita: Sub-receita (1) 4 = comida 5 = Alimentos selecionados como receita Ingrediente 5S = Alimentos selecionados como sub-receita Ingrediente (1)	Char	2

NAME	LABEL	FORMAT	
	<p>6 = Gordura durante o cozimento de alimentos</p> <p>7 = Gordura durante o cozimento de ingrediente</p> <p>A2 = faceta usada em gordura</p> <p>A3 = tipo de faceta de leite / líquido usada</p> <p>8 = Gordura / Molho / Adoçantes (2)</p> <p>9 = suplemento dietético</p> <p>Notas:</p> <p>(1): ainda não disponível</p> <p>(2): linhas / registros com Type = '8' não devem ser usados para análises de dados porque as quantidades consumidas relatadas são redundantes com outras linhas / registros.</p>		
F_TYPE	<p>Tipo de comida apenas para alimentos / ingrediente / gordura (para TYPE > 3):</p> <p>GI Item genérico, SH Sino nímio, "" não genérico</p>	Char	2

NAME	LABEL	FORMAT	
R_TYPE	Tipo de receita apenas para receita ou sub-receita (Para TYPE = 3 ou 3S): 1.1 = abrir - Conhecido 1.2 = abrir – Desconhecido 1.3 = abrir com marca 2.1 = fechado 2.2 = fechado com marca 3.0 = estritamente comercial 4.1 = novo - Conhecido 4.2 = novo - Desconhecido	Char	3
I_TYPE	Tipo de ingrediente apenas para ingrediente ou sub-receita (Para TYPE = 5 ou 3S ou 5S): 1 Corrigido 3 Gordura durante o cozimento 2 Substituível A2 Gordura usada Faceta A3 Leite / líquido usado	Char	2

Descrição de INTERV File (2/3)

NAME	LABEL	FORMAT	
R_MODIF (*)	<p>Tipo de modificação feita em Receita ou sub-receitas</p> <p>(Para TYPE = 3 ou 3S)</p> <p>0 = nenhuma modificação (padrão)</p> <p>1 = modificado no Novo modo de entrevista - Não é necessária nenhuma atualização (quando adicionados e ingredientes excluídos disponíveis)</p> <p>2 = modificado no novo modo de entrevista - Atualização necessária (quando adicionados ou excluídos ingredientes disponíveis e com ingredientes com% de quantidades consumidas> ponto de corte)</p> <p>3 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 0 no modo Nova entrevista.</p> <p>4 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 1 no modo Nova entrevista.</p> <p>5 = Receita modificada no modo editar entrevista. Receita definida com R_Modif = 2 em Novo modo de entrevista</p>	Num	1

NAME	LABEL	FORMAT	
I_MODIF (*)	Tipo de modificação feita no Ingrediente (para Tipo = 5 ou 3s ou 5S) 0 = nenhuma modificação (padrão) 1 = adicionado no modo Nova entrevista 2 = apagado no modo Nova entrevista (para ingrediente com quantidades consumidas > ponto de corte) 3 = substituído em Novo modo de entrevista 4 = adicionado no modo editar entrevista 5 = Substituído no modo Editar entrevista	Num	1
FOODNUM	Comida ou receita ou ingrediente ou código de suplemento	Char	5
GROUP	Grupo de alimentos ou receita ou ingrediente	Char	2
SUBGROUP1	Subgrupo de alimentos ou receita ou ingrediente	Char	2
SUBGROUP2	Sub-subgrupo de alimentos ou ingredientes	Char	2
DS_CLASSIF	Código de classificação de suplemento dietético	Char	20
TEXT	FCO ou rótulo do item da lista rápida ou etiqueta de descrição de alimentos / receita / ingrediente / suplemento	Char	255

NAME	LABEL	FORMAT	
NAME	Receita ou alimento ou ingrediente ou suplemento Nome	Char	100
FACETS_STR (*)	Sequência de facetas / códigos de descritores delimitados por vírgulas (ffdd, ffdd, ffdd, ..., por exemplo, "0401,0304")	Char	255
BRANDNAME	Marca	Char	100
STATUS	Variável de controle: " = Não descrito e não quantificado 1 = descrito e quantificado 2 = descrito, mas não quantificado 3 = receita a ser completada, o ingrediente deve ser revisado	Char	1
CONS_QTY (\$)	Quantidade consumida em gramas (depois de ter aplicado fatores de conversão).	Float	
ESTIM_QTY (\$)	Quantidade estimada (antes de ter aplicado fatores de conversão)	Float	
Q_METHOD	Método de quantificação: G = Gram, V = Volume, P = Foto, U = Unidade Padrão, S = Porção Padrão H = HHM	Char	1

NAME	LABEL	FORMAT	
	A = Formas W = Fração inteira da receita? = Desconhecido		
QM_CODE	Foto série ou HHM ou forma ou STDU ou Código STDP	Char	4

Descrição de INTERV File (3/3)

NAME	LABEL	FORMAT	
QUNIT	Unidade (G = grama, V = volume) da quantidade selecionada para o método Foto, Unidade Std, Porção Std	Char	1
NGRAMS	Quantidade em grama / ml anexada ao método selecionado	Float	
PROPORT	Proporção / fração da quantidade selecionada	Char	5
HHMFRACT	Fracção HHM reportada para método HHM	Char	5
R_FRACT	Fracção de receita para o método da "fração total da receita"	Char	5

NAME	LABEL	FORMAT	
RAWCOOKED	Variável indicando se a quantidade foi estimada crua ou cozida	Char	1
CONSRAWCO	1 = cru 2 = Cozido ou Não aplicável	Char	1
CONVER (\$)	Coeficiente de cru para cocção	Float	
EDIB	Variável indicando se a quantidade foi estimada com / sem parte não comestível	Char	1
EDIB_CSTE (\$)	Coeficiente das peças não comestíveis	Float	
DENSITY (\$)	Coeficiente de densidade	Float	
FATLEFTO (\$)	Código Fat Left-Over (F = Falso, T = Verdadeiro)	Log	1
FATL_PCT (\$)	Porcentagem de gordura esquerda	Float	
PCT_CONS (\$)	Porcentagem "como estimado" para Ingredientes de Receita	Float	
PCT_ESTIM (\$)	Porcentagem "como Consumida" para Ingredientes de Receita	Float	
R_COOKED (\$)	Coeficiente de cru para cocção usado para calcular quantidades brutas	Float	
R_EDIB (\$)	Coeficiente de peça não comestível usado para calcular quantidades brutas	Float	

NAME	LABEL	FORMAT	
RAW_Q (\$)	Quantidade bruta sem parte não comestível (-1 significa falta, não pode ser calculada)	Float	
RAW_Q_W (\$)	Quantidade bruta com parte não comestível (-1 significa falta, não pode ser calculada)	Float	
MAX (\$)	Valor máximo excedido: 0 = Não, 1 = Sim	Num	1
SUPPL	1 = Alimento / ingrediente assimilado como suplemento, 0 = Alimento / ingrediente não assimilado como suplemento	Num	1
ITEM_SEQ	Item Número sequencial da tabela de composição de alimentos GloboDiet	Num	30

(*) Definição: Uma receita é considerada como modificada somente quando pelo menos um de seus ingredientes importantes (com quantidade > 5% da porção inteira da receita) foi adicionado ou excluído durante a entrevista.

(+) Na variável FACETS_STR, estão disponíveis 4 códigos adicionais:

- 1201 é usado quando uma marca ou nome de produto foi inserido (marca nova) durante a entrevista.

- 1299 é usado quando uma marca ou nome de produto foi selecionado da lista disponível.

- 1501 é usado quando uma ou várias gorduras foram selecionadas durante a entrevista para descrever o alimento / ingrediente. Esta informação de gordura está disponível no arquivo INTERV como registro (s) anexado ao alimento / ingrediente descrito com TYPE = 'A2'. Veja p16 parte g.

- 1601 é usado quando um ou vários líquidos foram selecionados durante a entrevista para descrever o alimento / ingrediente. Esta informação líquida está disponível no arquivo INTERV como registro (s) anexado ao alimento / ingrediente descrito com TYPE = 'A3'. Veja p16 parte g.

As variáveis R_MODIF e I_MODIF estão disponíveis nas tabelas INTERV e NOTES para identificar se uma receita e seus ingredientes anexados foram modificados e principalmente para identificar se as atualizações são necessárias para uma receita.

Por exemplo, uma receita com _Type = 1.2 (abrir desconhecido) e com R_Modif = 2 (modificado - atualização necessária) deve ser verificada e atualizada porque pelo menos um de seus ingredientes importantes (com quantidade > 5% de toda a parte da receita) foi adicionado ou apagado durante a entrevista. Neste caso, as quantidades de todos os ingredientes anexados podem ser afetadas e devem ser verificadas.

Anexo 11 – Modelo de devolutiva entregue aos participantes



Estudo Longitudinal de Saúde do Adulto

ELSA BRASIL

RESULTADOS DO CONSUMO ALIMENTAR

Dados do Participante	
Nome	
Sexo	
Idade	
Data da avaliação	

Valores de Energia, Carboidratos, Gorduras, Proteínas e Álcool					
Energia	Kcal		Recomendação ¹		Avaliação
	Quantidade	%	Mínimo	Máximo	
	Kcal	%	Mínimo	Máximo	
Carboidratos			55%	75%	
Gorduras			15%	30%	
Proteínas			10%	15%	
Álcool					

Referência: 1- Population nutrient intake goals for preventing diet-related chronic diseases. WHO; 2003.

Orientações Gerais e Recomendações
<p><i>Dez passos para uma alimentação adequada e saudável do "Guia Alimentar Para a População Brasileira"</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação 2- Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias 3- Limitar o consumo de alimentos processados 4- Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados 5- Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia 6- Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados 7- Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias 8- Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece 9- Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora 10- Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais <p>O Guia completo está disponível no site do Ministério da Saúde: http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</p>

Outras Informações
<p>* É importante ressaltar que um único dia da alimentação não reflete o seu consumo habitual de alimentos.</p>

Elaborado e Analisado pelo:



Anexo 12 – Modelo padronizado para envio do e-mail de devolutiva

Prezado participante do Estudo ELSA-Brasil (**INSERIR NOME DO PARTICIPANTE**)

Segue em anexo neste e-mail o resultado da análise da sua dieta referente à coleta da primeira medida (presencial) do Recordatório Alimentar de 24 horas realizado no Hospital Universitário da USP na data (**INSERIR A DATA DE REALIZAÇÃO DA PRIMEIRA MEDIDA DO R24H**).

Lembramos que a análise de um único dia da alimentação não reflete o seu consumo habitual de alimentos.

Agradecemos a sua participação!