



AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE DERIVADOS DE TRIGO POR MEIO DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS EM MARINGÁ, PR.

Raquel Riccomini Munhoz¹, Magda Pires C. R. Aquino², Isabelle Zanquetta Carvalho³, Alexandra Perdigão⁴

RESUMO: O trigo é amplamente utilizado na alimentação humana e ocupa o primeiro lugar em volume de produção mundial. Esta pesquisa tem como objetivo avaliar o consumo de derivados de trigo pela população de Maringá, Paraná, e sua correlação com fatores demográficos e estado nutricional. A pesquisa será de natureza quantitativa com coleta de dados transversal. Serão avaliados indivíduos adultos com idade entre 20 a 59 anos, de ambos os sexos. Os indivíduos serão abordados nos supermercados da cidade de Maringá, Paraná. Serão utilizados dois questionários para coleta de dados, um contendo perguntas sobre o perfil dos indivíduos entrevistados (sexo, idade, cor, escolaridade, renda familiar, peso, estatura e Índice de Massa Corpórea (IMC)) e outro contendo o Questionário de Frequência Alimentar Quantitativo (QFA), que será utilizado para avaliar o consumo de derivados de trigo. As informações de peso e estatura serão utilizados para o cálculo do IMC: $\text{peso(kg)}/\text{estatura(m)}^2$, para então se detectar o estado nutricional segundo os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde. As associações entre o consumo de derivados de trigo e fatores demográficos e estado nutricional, serão realizadas através de análise estatística. Espera-se encontrar um percentual de indivíduos com excesso de peso e encontrar associação estatística significativa entre o consumo de derivados de trigo e fatores demográficos e estado nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Antropometria; Estado nutricional; Inquéritos nutricionais.

1 INTRODUÇÃO

O trigo (*Triticum aestivum* L.), originário do Oriente Médio (Ásia), ocupa 20% da área mundial cultivada, e tem sido cultivado no Brasil desde 1534 pelos portugueses. Atualmente, o Estado do Paraná contribui com 60% da produção nacional, seguido pelos Estados do Rio Grande do Sul, Mato Grosso e São Paulo.

O trigo é um cereal amplamente consumido e difundido na dieta humana, contribuindo com cerca de 20% do total de calorias diárias. Os derivados imediatos são a farinha branca e integral, sendo maior o consumo de farinha branca, devido ao seu alto conteúdo de glúten que confere elasticidade às massas produzidas. Com o trigo são produzidos: pão, macarrão, bolo, biscoitos, cereais matinais, pizza, assim como trigulho para o preparo de quibe, torta de quibe, tabule e outros produtos diversos, fornecendo proteínas e carboidratos complexos, bem como vitaminas do complexo B e ferro (TROMBETE et al., 2013).

A avaliação do consumo alimentar permite identificar grupos populacionais de risco e estimar a exposição a contaminantes, elaborar programas de intervenção nutricional, assim como prever a adequação alimentar, monitorar tendências na utilização de alimentos e determinar grupos de acordo com os padrões dietéticos (CINTRA et al., 1997). Porém a mensuração do consumo de alimentos é um dos mais desafiadores aspectos da ciência e prática da nutrição e dietética, devido às limitações dos métodos para medir esta ingestão acuradamente (FISBERG, et al., 2008).

O Questionário de Frequência Alimentar (QFA) é considerado um dos principais instrumentos utilizados para coleta de dados dietéticos. O QFA tem como primeiro uso os estudos epidemiológicos. O elemento essencial do QFA é capturar a probabilidade de consumo da maioria dos alimentos, em um determinado período pregresso de tempo. Esta característica permite estudar a dieta habitual, o que é de fundamental importância para estimar a medida de exposição aos fatores dietéticos e investigar as possíveis associações com desfechos de interesse (FISBERG, et al., 2008).

O trabalho em questão irá tratar sobre a avaliação do consumo de derivados de trigo pela população de Maringá, Paraná, e sua correlação com fatores demográficos e estado nutricional, sendo esse o objetivo geral. Apresenta como objetivos específicos descrever a população maringaense estudada, segundo características demográficas, avaliar o consumo de derivados de trigo pela mesma, e calcular o Índice de Massa Corporal (IMC) da amostra populacional.

¹ Acadêmico do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR, Maringá – PR. Bolsista PROBIC-UniCesumar. quelrm123@gmail.com

² Acadêmico do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR, Maringá – PR. Acadêmico colaborador. magda.molli@gmail.com

³ Professor orientador do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR, Maringá – PR. isabellezanquetta@ig.com.br

⁴ Professor co-orientador do Curso de Nutrição do Centro Universitário Cesumar – UNICESUMAR, Maringá – PR. alexandra.perdigao@hotmail.com



2 MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa será de natureza quantitativa com coleta de dados transversal. Serão avaliados indivíduos adultos com idade entre 20 a 59 anos, de ambos os sexos. Os indivíduos serão abordados nos supermercados da cidade de Maringá, Paraná. O tamanho da amostra será calculado conforme Barbetta (2001) utilizando a fórmula $n_0 = 1/E_0$, na qual n_0 é a primeira aproximação para o tamanho da amostra e E_0 é o erro amostral tolerado.

O Projeto de Pesquisa será encaminhado ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Maringá (UniCesumar). Após aprovação a coleta de dados será realizada. No primeiro momento os entrevistados irão receber o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE a fim de que fiquem esclarecidos e autorizem sua participação na pesquisa.

Serão utilizados dois questionários para coleta de dados, um contendo perguntas sobre o perfil dos indivíduos entrevistados (sexo, idade, cor, escolaridade, renda familiar) e dados antropométricos de peso e estatura e outro contendo o Questionário de Frequência Alimentar Quantitativo (QFA).

O peso e estatura serão mensurados no ato da entrevista. Para a aferição do peso será utilizada uma balança digital da marca Plena®, com capacidade máxima de 150 quilos. Os participantes deverão estar sem sapatos, trajando roupas leves, posicionados com os dois pés sobre a balança, distribuindo seu peso igualmente sobre as duas pernas.

Para a aferição da estatura será utilizado um estadiômetro da marca Personal Sanny®, com escala em centímetros (cm). Os indivíduos deverão estar sem sapatos, posicionados com os calcanhares e joelhos juntos, braços soltos e posicionados ao longo do corpo, com as palmas das mãos voltadas para as coxas, pernas retas, ombros relaxados e cabeça no plano horizontal de Frankfurt (olhando para frente, em linha reta na altura dos olhos).

As informações de peso e estatura serão utilizados para o cálculo do Índice de Massa Corpórea (IMC): $\text{peso(kg)}/\text{estatura(m)}^2$, para então se detectar o estado nutricional segundo os pontos de corte estabelecidos pela Organização Mundial da Saúde (WHO, 1997): baixo peso ($< 18,5 \text{ kg/m}^2$), peso adequado ($18,5 - 24,9 \text{ kg/m}^2$), excesso de peso, ($\geq 25,0 \text{ kg/m}^2$), pré-obesidade ($25,0 - 29,9 \text{ kg/m}^2$), obesidade classe I ($30,0 - 34,9 \text{ kg/m}^2$), obesidade classe II ($35,0 - 39,9 \text{ kg/m}^2$), obesidade classe III (Igual ou superior a $40,0 \text{ kg/m}^2$).

Para avaliar o consumo alimentar de trigo e de seus derivados será utilizado o Questionário QFA. A quantidade dos alimentos será avaliada considerando a porção alimentar por medida caseira para cada produto, segundo a Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003. A quantidade consumida de cada alimento em gramas para um período semanal será calculada a partir dos dados de tamanho da porção e frequência de consumo.

As associações entre o consumo de derivados de trigo e fatores demográficos e estado nutricional serão realizadas através de análise estatística.

3 RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se encontrar um percentual de indivíduos com excesso de peso e encontrar associação estatística significativa entre o consumo de derivados de trigo e fatores demográficos e estado nutricional.

REFERÊNCIAS

BARBETTA, P. B. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 4ª. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2001.

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Informação nutricional. Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003**. Brasília: Ministério da Saúde; 2003. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ec3966804ac02cf1962abfa337abae9d/Resolucao_RDC_n_360de_23_de_dezembro_de_2003.pdf?MOD=AJPERES. Acessado em 21 junho de 2015.

CINTRA, I. P. et al. Métodos de inquéritos dietéticos. **Cad. Nutrição**, v. 13, n. 2, p. 11-23, 1997.

FISBERG, R. M. et al. Questionário de frequência alimentar para adultos com base em estudo populacional. **Rev Saúde Pública**. v. 42, n. 3, p. 550-4, 2008.

TROMBETE, F. et al. Aflatoxinas y tricotecenos en trigo y derivados: incidencia de la contaminación y métodos de determinación. **Revista chilena de nutrición**, v. 40, n. 2, p. 181-188, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Geneva: **World Health Organization**; 1997.