



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE MEDICINA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA SOCIAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EPIDEMIOLOGIA**



**CARACTERIZAÇÃO DE REFEIÇÕES REALIZADAS
EM CASA E FORA DE CASA POR ADULTOS**

JULIANA PIRES CARÚS

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

PELOTAS/RS

JANEIRO 2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE MEDICINA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA SOCIAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EPIDEMIOLOGIA

**CARACTERIZAÇÃO DE REFEIÇÕES REALIZADAS
EM CASA E FORA DE CASA POR ADULTOS**

Juliana Pires Carús
Orientador: Aluísio J.D. Barros
Co-orientador: Giovanny Vinícius Araújo de França

A apresentação desta dissertação é exigência do Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da Universidade Federal de Pelotas para a obtenção do título de Mestre.

PELOTAS/RS

JANEIRO 2013

Dados de catalogação na fonte:
Vivian Iracema Marques Ritta – CRB-10/1488

C329c Carús, Juliana Pires
Caracterização de refeições realizadas em casa e fora
de casa por adultos / Juliana Pires Carús. – Pelotas, 2013.
100 f.

Dissertação (Mestrado). Programa de Pós – Graduação
em Epidemiologia. Faculdade de Medicina. Universidade
Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

1. Epidemiologia. 2. Hábito Alimentar. 3. Consumo de
Alimento. I. Barros, Aluísio J.D., orient. II. Título.

CDD: 614.4

DISSERTAÇÃO APRESENTADA AO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
EPIDEMIOLOGIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS PARA A OBTENÇÃO DO
TÍTULO DE MESTRE

Banca examinadora:

Prof. Dr. Aluísio J.D. Barros

Orientador – Universidade Federal de Pelotas

Prof.^a Dr.^a Denise Petrucci Gigante

Membro da banca - Universidade Federal de Pelotas

Prof.^a Dr.^a Samanta Winck Madruga

Membro da banca - Universidade Federal de Pelotas

AGRADECIMENTOS

Ao meu pai Carlos Augusto, à minha mãe Maria Zita, ao meu irmão Rafael, à minha irmã Eliana e à vó Iroilda que, incondicionalmente, me motivam, ajudam, apoiam e, independentemente da distância geográfica, estão sempre perto.

Ao meu orientador Aluísio Barros, que é uma pessoa extremamente educada, divertida e sincera, pelos ensinamentos, orientação e amizade.

Ao meu coorientador Giovanny França, pelo aprendizado e momentos de comemorações durante estes dois anos.

À Vivian Ritta, por ser uma amiga sempre presente, que me incentiva, apoia e ajuda muito.

Aos queridos Jeovany Mesa e Erika Giraldo pela amizade, estudos e orientações.

Às amigas Paula Oliveira e Lídice Domingues por serem parceiras de aguentarmos, com bloqueador 40, o sol e situações complexas do período de trabalho de campo. Pelas risadas e descontração nos momentos bons e ajuda nos complicados. A amizade construída com cada uma de vocês é muito importante e me deixa muito feliz!

Aos meus queridos amigos Lídice Domingues, Tales Amorim, Márcio Mendes, Márcio Peixoto e Virgílio Ramires pelos momentos de estudos, estresse, angústias, risadas e descontração que passamos neste período.

Ao Tales Amorim, pela amizade, carinho, respeito e paciência que foram e são muito importantes.

À Fabiana V. Ferreira, pela amizade e empenho em me ajudar nos momentos em que mais precisei.

Às amigas Ivana Lindemann e Gabriela Callo que sempre me ajudaram, fora nossos momentos de “reza para a Santa Bohemia” juntamente com a Vivian Ritta, Paula Oliveira, Rafael Carús.

À academia Spazio pela parceria, apoio, incentivo, amizade de anos. Especialmente Cristiano Cunha, Rafael Mattos, Gustavo Amaral e Angélica Willrich.

Aos guris da TI, Marcelo Sebastião, Mateus Xavier e Tiago Oliveira pela calma, paciência, parceria e apoio. À Lenir, pela motivação e preparo do excelente café!

Durante o Consórcio de pesquisas, ao participar da comissão do financeiro e da comissão de divulgação juntamente com Lídice Domingues e Paula Oliveira, tive um aprendizado grande com as gurias e com a Margarete Marques, a Irani Nunes, a Carla Santos e a Silvia Pinto. Como a Carla sempre diz: temos que lembrar sempre o espírito natalino!!!!

Obrigada a todos!

SUMÁRIO

1. Projeto de pesquisa.....	08
2. Relatório de campo.....	40
3. Artigo original.....	59
4. Comunicado à imprensa.....	76
5. Anexos.....	79

LISTA DE ANEXOS

ANEXO 01	Questionário específico.....	80
ANEXO 02	Manual de instruções.....	84
ANEXO 03	Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa.....	99
ANEXO 04	Termo de consentimento Livre e Esclarecido.....	100

1. Projeto de Pesquisa



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE MEDICINA
DEPARTAMENTO DE MEDICINA SOCIAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EPIDEMIOLOGIA



Projeto de Mestrado

Caracterização de refeições realizadas em casa e fora de casa por adolescentes e adultos

Juliana Pires Carús

Orientador: Aluísio Jardim Dornellas de Barros

Co-orientador: Giovanny Vinícius Araújo de Franca

PELOTAS, RS

2011

Sumário

1 Introdução	13
2 Justificativa	15
3 Revisão da literatura	17
3.1 Mudanças e tendências na alimentação	17
4 Objetivos	24
4.1 Objetivo geral	24
4.2 Objetivos específicos	24
5 Materiais e Métodos	25
5.1 Delineamento	25
5.2 Definição do desfecho	25
5.3 Co-variáveis de interesse	27
5.4 População Alvo	29
5.5 População em estudo	29
5.6 Amostragem	29
5.6.1 Tipo de amostragem	29
5.6.2 Tamanho da Amostra:	29
5.7 Instrumento	30
5.8 Seleção dos entrevistadores	30
5.9 Treinamento dos entrevistadores	31
5.10 Estudo piloto	32
5.11 Logística de campo	32
5.12 Coleta dos dados	33
5.13 Controle de qualidade	34
5.14 Divulgação dados e produtos esperados	34
5.15 Aspectos éticos	34
5.16 Cronograma	35
6 Referências	35
Apêndice 1	38

Lista de Siglas

VIGITEL- Vigilância de Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico

DCNT- Doenças Crônicas Não Transmissíveis

POF- Pesquisa de Orçamento Familiar

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

ABEP Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa

CBO- Classificação Brasileira de Ocupação

1 Introdução

As alterações no estilo de vida da população, advindas da globalização e da urbanização, provocaram mudanças nos padrões e comportamentos alimentares⁽¹⁻⁵⁾.

A falta de tempo para o preparo e para o consumo de alimentos estimulou a indústria alimentícia a desenvolver novas técnicas de conservação e de preparo de alimentos, disponibilizando maior variedade de alimentos processados para consumo rápido ^(1, 2, 6).

Monteiro et al, em 2010, classificaram os alimentos com base na extensão e propósito do processamento industrial utilizados durante a fabricação, dividindo-os em três grupos. No grupo 1, alimentos não processados ou minimamente processados; no grupo 2, alimentos processados que servem de ingredientes para a culinária ou para a indústria de alimentos e, no grupo 3, os alimentos ultraprocessados, vendidos prontos para consumo, ou pré-prontos para cozinhar, com pouca ou nenhuma preparação, muitas vezes chamado de *fast food* ou alimentos de conveniência ^(6, 7).

No Brasil, o maior consumo de alimentos ultraprocessados foi acompanhado de mudanças no padrão alimentar dos indivíduos, não só no que se refere aos alimentos consumidos, mas também quanto ao *perfil de refeições*, que se entende como o local onde são feitas e como elas são compostas. Além disso, o consumo de alguns alimentos tornou-se globalizado, sendo introduzidos em diferentes contextos culturais e econômicos ^(2, 6-10).

Assim, ocorreu um aumento nas despesas com alimentação fora de casa, especialmente em restaurantes que oferecem refeições rápidas, cujo número também cresceu em adaptação a essa demanda^(11, 12). No Brasil, dados da Pesquisa

de Orçamento Familiar (POF 2008-2009), mostraram um aumento de três pontos percentuais nos gastos familiares com alimentação fora de casa, em comparação ao período de 2002-2003⁽¹³⁾.

Nesse contexto, a alimentação fora de casa, o maior processamento dos alimentos, o maior consumo de fast food vêm sendo associados à ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis, especialmente, ao sobrepeso/ obesidade ^(11, 14-18). No presente estudo, pretende-se descrever o perfil de refeições realizadas pelos indivíduos residentes na zona urbana do município de Pelotas/RS, em relação ao local e às preparações consumidas.

2 Justificativa

Observa-se, atualmente, uma tendência de aumento no consumo de alimentos produzidos pela indústria alimentícia, com diferentes graus de processamento e cuja composição apresenta maiores quantidades energéticas, conservantes, gorduras, açúcares e poucas fibras e nutrientes. Ao longo das últimas décadas, houve um aumento progressivo nas prevalências de consumo de alimentos fora de casa, substituindo-se a comida caseira tradicional, constituída, por exemplo, de arroz e feijão, por refeições rápidas, altamente processadas e prontas para o consumo^(10, 14, 19).

A maior frequência de consumo de refeições rápidas é um dos fatores que leva ao desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade, hipertensão, diabetes tipo 2 e demais doenças cardiovasculares^(10, 11, 19-22). Esse conjunto de doenças é responsável por 60% das mortes e incapacidade em todo o mundo, numa escala progressiva, podendo chegar a 73% de todas as mortes em 2020⁽²³⁾.

A literatura tem mostrado desvantagens relacionadas a uma alimentação baseada em alimentos com alto grau de processamento e o consumo frequente destes. Ressalta-se que o maior consumo de produtos alimentares prontos, que apresentam o ultraprocessoamento, pode levar a problemas de saúde futuros devido à grande quantidade de conservantes, gorduras, açúcares e menor quantidade de fibras e nutrientes para uma alimentação saudável^(6, 11, 15, 24).

E esses dados ressaltam a importância de se obter informações para avaliar o perfil das refeições realizadas pelos indivíduos, caracterizando o local e o tipo de preparação consumida, motivou esta pesquisa. O foco dos estudos

encontrados, apenas caracterizavam se a refeição era realizada em casa ou fora de casa, sem detalhar o tipo de preparação, nem informar sobre o local, fora de casa, onde foram realizadas as refeições.

Este projeto se propõe, então, a traçar o perfil de refeições realizadas pelos indivíduos, identificando o local e a forma como as refeições são realizadas. Pretende-se, em um estudo de base populacional, obter maior detalhamento da frequência de consumo de refeições fora de casa, além de maiores informações sobre as refeições dos dois dias precedentes à entrevista, ampliando o conhecimento disponível sobre o perfil de refeições realizadas e sua caracterização, conforme características socioeconômicas e demográficas.

3 Revisão da literatura

Para o estudo do consumo de refeições e o local onde são realizadas, foram buscadas, na literatura, referências sobre os conceitos e categorias relacionados ao tema. Foram selecionadas palavras-chave utilizadas na literatura relacionadas ao tema, não se restringindo aos *Medical Subject Headings (MeSH)* (Tabela 1).

Tabela 1- Termos buscados para revisão da literatura, na base de dados do Pubmed, referências recuperadas, seleção pelo resumo e artigos na íntegra.

Fonte	Termos utilizados e estratégias da busca	Total de referências recuperadas	Seleção pelo resumo	Artigos na íntegra
Pubmed	ready to eat meals	729	22	7
	dietary patterns of adolescents	334	6	1
	meal standard of adolescents	310	3	1
	ready prepared food	432	15	4
	ready prepared meals	5	1	1
	meals away from home	54	15	7
WHO	Adolescents	3	3	3
Total		1867	65	23

Baseados nos títulos dos artigos encontrados selecionaram-se todos os resumos considerados relevantes a este estudo. Após a leitura deles, foram selecionados e obtidos os artigos para leitura na íntegra. Em cada um dos artigos selecionados, foi consultada a lista de referências, para se obter mais algum artigo que não houvesse sido identificado.

3.1 Mudanças e tendências na alimentação

Desde a década de 60, o Brasil vem apresentando mudanças progressivas nos perfis de saúde, com a diminuição da morbimortalidade por doenças infecciosas e aumento nas prevalências de doenças crônicas não transmissíveis ⁽²⁵⁾. Associado a isso, a partir de estudos realizados nas décadas de 70, 80 e 90, observa-se um aumento acelerado da prevalência de sobrepeso e obesidade nos adultos, caracterizando a chamada “transição nutricional”⁽²⁶⁾.

No Brasil, a escolaridade da mulher tem se mostrado importante na determinação dos padrões de consumo de alimentos. O pouco tempo, disponibilizado pela mulher, influencia, favoravelmente, a possibilidade de consumo de alimentos poupadores de tempo (refeições fora de casa, alimentos prontos) e, negativamente, a probabilidade de consumo de alimentos que necessitam de maior tempo para preparo, como feijão, arroz e carnes ^(11, 15).

Estudos realizados com adolescentes, em diferentes países, mostram que alguns hábitos alimentares são considerados inadequados e persistem nessa fase, como deixar de realizar refeições, apresentar irregularidades nos padrões de alimentação, substituir refeições por *fast foods* e lanches, comer fora de casa, ingerir poucas frutas e vegetais, e em alguns casos, poucos produtos lácteos ^(3, 21, 27, 28).

A respeito do processamento industrial de alimentos, Monteiro et al propuseram, em 2010, uma classificação de alimentos baseada na extensão e propósito do processamento industrial usado na sua produção. Foram definidos três principais grupos: grupo 1, composto de alimentos não processados ou minimamente processados; grupo 2, alimentos processados que servem de ingredientes para a culinária ou para a indústria de alimentos e, grupo 3, os alimentos ultraprocessados, muitas vezes chamados de *fast foods* ou alimentos de conveniência⁽⁶⁾.

O grupo 1 inclui alimentos não processados ou minimamente processados, que se refere, na maioria das vezes, a mudanças físicas nos alimentos. Estas mudanças são realizadas com o intuito de preservar e tornar os alimentos mais disponíveis e acessíveis. É realizada a limpeza, o porcionamento, a retirada de partes não comestíveis, a descamação, a ralação, a secagem, a refrigeração, o congelamento, a pasteurização, a fermentação, a diminuição de gorduras, o uso de embalagem a vácuo, acondicionamento simples. Como exemplos desse grupo, citam-se leite, carne fresca, grãos, nozes, frutas e legumes, raízes e tubérculos, chás, cafés, infusões de ervas, água de torneira, água mineral engarrafada [\(6. 7. 10\)](#).

O grupo 2 é composto de alimentos processados que incluem, a partir de alimentos não processados ou minimamente processados, substâncias extraídas e purificadas para produzir ingredientes para a indústria alimentícia. Os processos usados deste grupo diferem do grupo 1, pois mudam radicalmente a natureza do alimento original. São usados processos físicos e, também, químicos como pressão, moagem, refino, hidrogenação e hidrólise, e uso de enzimas e aditivos. Comumente os alimentos deste grupo, não são comestíveis e apresentam maior densidade energética e baixa densidade de nutrientes, comparados com alimentos integrais de onde foram extraídos. Estes são usados na preparação e confecção de alimentos frescos ou minimamente processados, também no desenvolvimento industrial de alimentos ultraprocessados. O grupo 2 inclui alimentos comuns para a indústria de alimentos como farinhas e amidos, óleos e gorduras, sal, açúcar e adoçantes, e ingredientes industriais como xarope de milho rico em frutose, lactose, leite e proteínas de soja [\(6. 7. 10\)](#).

O grupo 3 é formado por alimentos ultraprocessados, que são uma transformação de diversos gêneros alimentícios, incluindo ingredientes processados, grupo 2, e não

processados ou minimamente processados, grupo 1. Os ultraprocessados podem ser divididos em alimentos prontos para comer, como lanches ou sobremesas, e em pré-preparados prontos para aquecer, com pouca ou nenhuma preparação, criados para substituir os pratos feitos em casa e as refeições. Exemplos típicos desse tipo de alimento vão desde pães até produtos como lasanhas congeladas, sorvetes. Os métodos usados para produzir o grupo 3 incluem a salga, a adição de sacarose, a assadura, a fritura, a cura, a defumação, a salmoura, frequentemente o uso de conservantes, a adição de vitaminas sintéticas e de minerais e os tipos de embalagens sofisticadas [\(6, 7, 10\)](#).

Estudos têm mostrado que o maior processamento dos alimentos, a maior oferta de refeições rápidas e alimentações feitas fora de casa vão ao encontro do aumento do número da obesidade na população. Isso se deve a vários fatores como: quanto maior o processamento, maiores serão a densidade energética, os teores de lipídios, a presença de carboidratos simples, gerando altas cargas glicêmicas, o sabor, e menor será a quantidade de fibras e nutrientes, além da grande quantidade de aditivos e conservantes. Outro tópico abordado pelos estudos é o tamanho das porções das refeições - quanto maior o tamanho, maior a ingestão energética [\(6, 11, 15, 18, 24, 29, 30\)](#).

As mudanças no perfil de refeições estão diretamente ligadas às alterações dos estilos de vida dos indivíduos. Nas grandes cidades, existe, hoje, uma maior distância entre o local de moradia e o do trabalho. A rigidez nos horários para a realização das refeições não possibilita grandes deslocamentos e o hábito de realizar as refeições fora de casa, em locais como restaurantes, lanchonetes, tornou-se uma necessidade [\(1-3, 12, 15\)](#).

O consumo de alimentos fora de casa pode ocorrer em diferentes contextos, dependendo do estabelecimento onde são adquiridos e onde são realizadas as refeições. Nos restaurantes que comercializam *fast food*, geralmente o alimento está pronto antes de o pedido ser feito. Restaurantes do tipo “buffet” permitem aos clientes comer quantidades de alimentos ilimitadas por um preço fixo ou pelo peso da porção na balança⁽³¹⁾.

Apesar das diferenças em relação ao tipo de alimento oferecido pelos serviços de alimentação, vários estudos indicam que refeições consumidas fora de casa apresentam frequentemente, menor valor nutritivo, menor quantidade de fibras, cálcio e vitaminas, níveis mais elevados de gorduras, de sódio e maior densidade energética. Também apresentam maior tamanho das porções, contribuindo para o maior consumo de energia. É evidente, ainda, que tais características dependem da escolha do indivíduo, podendo ser priorizadas refeições de melhor valor nutricional^(29, 31-35).

Já a comida preparada em casa pode revelar as condições sociais, econômicas e culturais dos indivíduos, dependendo da matéria-prima adquirida e dos hábitos alimentares da família⁽⁸⁾. Em relação ao consumo fora de casa, a marmita poderia apresentar maior importância por permitir que a comida de casa seja consumida no local de trabalho, mas não é comumente utilizada⁽¹⁾.

Estudos internacionais têm abordado diversos aspectos sobre o consumo alimentar. Vão desde tendências temporais, consumo de refeições fora de casa, à verificação de mudanças na qualidade e quantidade dos alimentos consumidos. Pesquisas sobre a evolução da disponibilidade e consumo de alimentos na América Latina indicam mudanças nos padrões globais de alimentação^(12, 14, 24, 25, 36, 37). Bermudez et al realizaram estudos para analisar a tendência, desde 1964 até 1999, na ingestão

alimentar em todas as regiões da América Latina. Observaram que houve um aumento na ingestão de gorduras, especialmente, as de origem animal; de carboidratos simples, especialmente, calorias provindas de açúcar e de produtos processados. Ocorreu, ainda, um rápido declínio no consumo de cereais, frutas e vegetais⁽³⁶⁾.

Estudo transversal, realizado em dez países europeus, em 2003, por Orfanos e colaboradores, objetivava comparar a média de consumo de alimentos e bebidas fora de casa, o consumo de energia entre as populações desses países europeus e descrever as características dos consumidores de alimentos fora de casa. A população estudada participava do European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC), que é um grande estudo de coorte prospectivo, abrangendo cerca de meio milhão de pessoas nos dez países da Europa Ocidental ⁽¹⁹⁾. Através do estudo transversal, concluíram que o padrão de alimentação fora de casa, nos dez países europeus, estava associado ao sedentarismo e ao maior consumo de energia. Este foi o primeiro estudo europeu que comparou a frequência e as características de comer fora de casa em várias populações europeias⁽¹⁹⁾.

Em outro estudo, Guthrie et al, em 2002, verificou as mudanças entre 1977-78 e 1994-96, na quantidade e qualidade dos alimentos consumidos, preparados, em casa ou fora de casa, pelos americanos. A entrada da mulher no mercado de trabalho remunerado, que era de 46% em 1975 e aumentou para 59% em 1996, fez com que diminuísse o tempo da mulher, aumentando a demanda por alimentos preparados fora de casa. O aumento da renda familiar e a diminuição do tamanho médio das famílias fizeram com que a alimentação fora de casa ficasse mais acessível ⁽³⁸⁾.

Já estudo realizado nos EUA, mostrou que o número médio de refeições realizadas fora de casa pelos adultos, durante a semana anterior, foi de 4,2, sendo 0,7 de café da manhã, 1,8 de almoços e 1,7 de jantares. Não realizavam refeições fora de casa 12% dos adultos e 8,7% das crianças. Comer fora de casa mostrou-se relacionado com sexo, estado civil, ou o número de crianças no agregado familiar (em $p < 0,05$). Se a mãe estava trabalhando fora de casa, o filho mais novo comia em média duas refeições adicionais fora de casa a cada semana⁽³²⁾.

4 Objetivos

4.1 Objetivo geral

Descrever o perfil de refeições realizadas pelos indivíduos residentes na zona urbana do município de Pelotas/RS.

4.2 Objetivos específicos

- Identificar se as refeições (almoço e jantar) foram realizadas em casa ou fora de casa na última semana.
- Verificar o tipo de serviço de alimentação escolhido para realizar as refeições fora de casa.
- Identificar o tipo de preparação consumida quando for realizada em casa.
- Descrever a frequência das principais refeições, de acordo com:
 - Idade
 - Sexo
 - Composição familiar
 - Ocupação
 - Nível econômico
 - Escolaridade
 - Índice de Massa Corporal

5 Materiais e Métodos

5.1 Delineamento

Estudo transversal descritivo, de base populacional, parte do consórcio de pesquisa, desenvolvido por mestrandos do Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da Universidade Federal de Pelotas. Trata-se de um inquérito sobre condições de vida e saúde dos indivíduos adultos e adolescentes da zona urbana do município de Pelotas.

O estudo transversal é o que melhor se aplica para verificar o consumo de refeições em amostra de base populacional, pois é mais simples, apresenta maior rapidez e objetividade na coleta dos dados no momento da entrevista, podem ser obtidas informações relevantes, por mais que haja limitação de tempo e de recursos. Os resultados indicarão a distribuição quantitativa dos locais e composições das refeições realizadas na população adolescente e adulta da zona urbana de Pelotas⁽³⁹⁾.

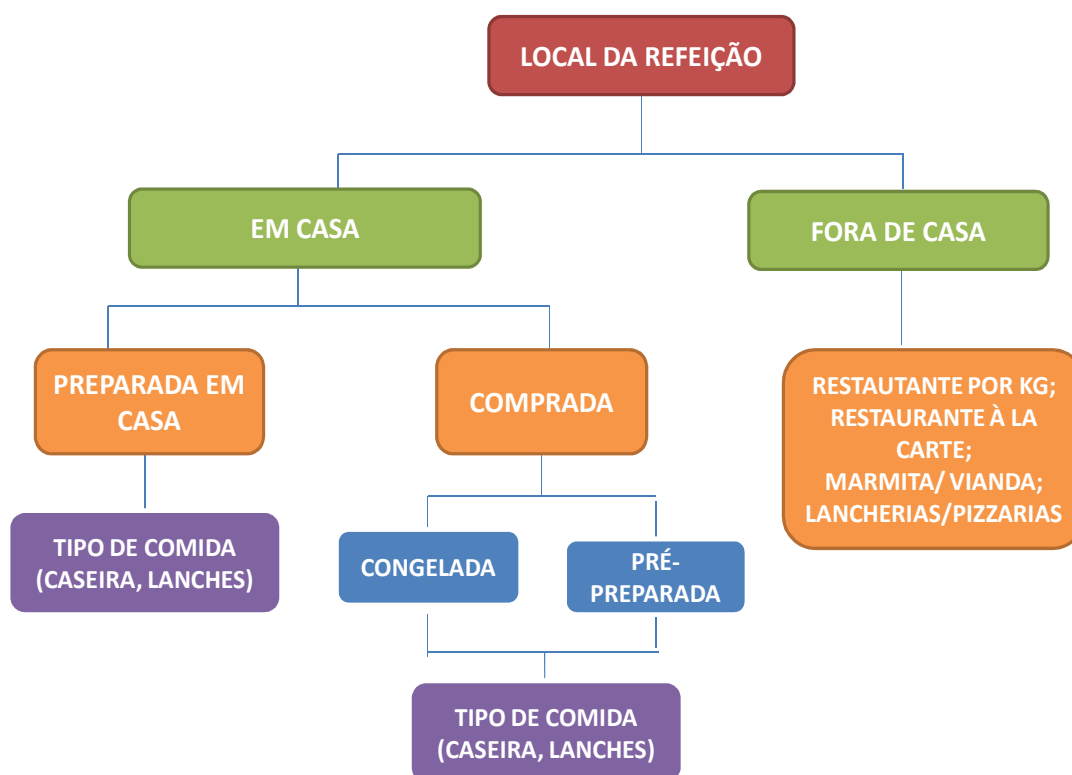
5.2 Definição do desfecho

Por *perfil de refeições* entende-se o local onde são feitas e como elas são compostas. Será obtido, da semana anterior à entrevista, o número de refeições realizadas em casa e fora de casa para almoço e jantar. Serão especificados o local das refeições fora de casa e o tipo de preparação consumida (comida caseira, lanches, alimentos pré-preparados), para os dois dias prévios. Determinou-se esse período de dois dias, após ser realizado pré-teste da versão inicial do questionário com pessoas que se encontravam no Centro de Pesquisas Epidemiológicas UFPEL. O questionário continha perguntas sobre o local das refeições fora de casa e o tipo de preparação consumida (comida caseira, lanches, alimentos pré-preparados) nos

últimos sete dias. Conforme as respostas dos entrevistados observaram-se imprecisão e esquecimento nas informações respondidas no questionário sobre as refeições feitas na última semana. O ideal seria descrever onde foi realizada a refeição e o tipo de preparação consumida em uma semana, mas o projeto apresentava limitação devido à incerteza nas respostas.

Individualmente, verificar os dois dias anteriores não explica o consumo real de refeições realizadas, mas quando verificada por grupos de pessoas, consegue-se estabelecer o perfil de refeições numa semana típica do consumo. A figura 1 mostra o fluxo de organização das questões referentes aos dois dias anteriores à entrevista.

Figura 1 – Esquema das questões para caracterização das refeições.



5.3 Co-variáveis de interesse

Variável		Forma de coleta	Categorização
Demográficos	Idade	Referida (anos completos)	10-19; 20-29; 30-39; 40-49 e 50 anos ou mais.
	Sexo	Observado	Masculino e feminino
	Composição familiar	Classificação segundo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)	Família tradicional, composta pelo casal com filhos; Mulheres sem cônjuge e com filhos; Casal sem filhos; Pessoas que vivem só.
Socioeconômicos	Escolaridade	Referida (anos completos de estudo)	0-4; 5-8; 9 ou mais
	Nível econômico	A partir de indicadores de bens e escolaridade do chefe da família, conforme a recomendação da Associação Brasileira de	A, B, C, D e E

		Empresas de Pesquisa (ABEP)	
	Ocupação do adolescente e dos pais da família	A partir de indicadores propostos pela Classificação Brasileira de Ocupação (CBO)	GG 2 – Profissionais das ciências e das artes GG 3 – Técnicos de nível médio GG 4 – Trabalhadores de serviços administrativos GG 5 – Trabalhadores dos serviços, vendedores do comércio em lojas e mercados GG 9 – Trabalhadores de reparação e manutenção
Antropométricas	Índice de Massa Corporal (IMC)	Estimado a partir do peso e altura auto referidos através da fórmula: $\text{peso (Kg)} / \text{altura(m}^2\text{)}$.	Baixo peso < 18,5 kg/m ² , Normais ≥ 18,5 e 24,9 kg/m ² , Sobrepeso ≥ 25 e 29,9 kg/m ² e Obesos ≥ 30 kg/m ² .

Estudo realizado por Fonseca et al, em 2004, objetivou de avaliar a validade do peso e da estatura informados e do índice de massa corporal (IMC) em uma amostra de funcionários públicos de uma universidade no Rio de Janeiro, participantes da Fase 1 de um estudo longitudinal. Esse estudo mostrou que as informações

referidas de peso e estatura apresentam boa concordância e validade quando comparadas a suas respectivas aferições⁽⁴⁰⁾.

5.4 População Alvo

Indivíduos com dez anos ou mais de idade, para os quais se pretende traçar um perfil de consumo de refeições. Acredita-se que os achados possam ser extrapolados para outras cidades de porte similar a Pelotas, especialmente das regiões sul e sudeste do Brasil.

5.5 População em estudo

Indivíduos de dez anos de idade ou mais, de ambos os sexos, residentes na zona urbana do município de Pelotas/ RS.

5.6 Amostragem

5.6.1 Tipo de amostragem

A amostragem será realizada em múltiplos estágios:

- 1) Listagem dos setores censitários urbanos de Pelotas;
- 2) estratificação dos setores pelo nível socioeconômico;
- 3) sorteio de setores com probabilidade proporcional do tamanho do estrato;
- 4) sorteio sistemático de domicílios nos setores sorteados.

5.6.2 Tamanho da Amostra:

Por não se ter encontrado, na literatura, um valor de prevalência estimada para o desfecho, utilizou-se prevalência de 50%, nível de confiança 95%, e erro aceitável, em pontos percentuais, de:

Pontos percentuais	Tamanho da amostra	N*
2	2395	3952
3	1066	1.759
4	600	990
5	384	634

*Incluindo 10% para perdas e recusas e 1,5 para efeito do delineamento (DEFF).

Admitindo-se um erro de três pontos percentuais, incluindo-se 10% para perdas e recusas e 1,5 para efeito do delineamento (DEFF), a amostra mínima necessária seria de 1.759 adultos. Como se tem 0.5 adolescentes por domicílio na cidade de Pelotas, admitindo-se cinco pontos percentuais, incluindo-se 10% para perdas e recusas e 1,5 para efeito do delineamento (DEFF), a amostra mínima necessária seria de 1268.

5.7 Instrumento

Será elaborado um questionário de pesquisa composto por um bloco de perguntas gerais, contendo variáveis demográficas, socioeconômicas, comportamentais e por questões específicas dos 14 projetos de mestrado, todos integrantes do Consórcio de Pesquisa do Mestrado 2011 do Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da UFPel. O questionário específico deste projeto de pesquisa, apêndice 1, será composto por questões referentes ao local onde são realizadas as refeições e os tipos de refeições. Serão avaliadas todas as questões antes da conclusão do instrumento, através da realização de um estudo pré-piloto. A figura 1 contempla o fluxograma do estudo.

5.8 Seleção dos entrevistadores

O processo de seleção será divulgado a partir de cartazes afixados nos campus das Faculdades da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), nos campus da

Universidade Católica de Pelotas (UCPel), nos prédios dos restaurantes universitários da UFPel e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e no prédio do Centro de Pesquisas Epidemiológicas da UFPel (CPE-UFPel). Além disso, também serão utilizados contatos telefônicos e eletrônicos (e-mail) com entrevistadoras já cadastradas no CPE-UFPel, após trabalhos em pesquisas anteriores, com avaliação positiva de sua atuação. Os interessados preencherão uma ficha de inscrição com suas informações pessoais e resumo de atividades profissionais. Os critérios obrigatórios a serem observados, serão definidos posteriormente.

5.9 Treinamento dos entrevistadores

O processo de treinamento dos candidatos ocorrerá, provavelmente, em dezembro de 2011. Este será composto por um cronograma de treinamento constituído de orientações gerais sobre alguns conceitos básicos do estudo, etapas do trabalho de campo, cuidados com os materiais utilizados, postura e vestimenta em campo.

Os mestrandos conduzirão a apresentação e a leitura explicativa de todo o questionário (blocos A, B e C). Neste ponto, após a apresentação de cada um dos blocos específicos de um mestrando, serão simuladas situações e respostas possíveis e, ao final de cada turno, numa rodada de dramatização, será simulada a aplicação de todo o questionário apresentado até o momento. Em outra etapa do processo, ocorrerá a avaliação dos candidatos. Em último momento do treinamento, serão realizadas avaliações teóricas e práticas, além da análise de frequência e desempenho durante todo o processo, com o objetivo de classificar aquelas mais aptas para o trabalho de campo e determinar suas suplentes.

5.10 Estudo piloto

O estudo piloto será realizado como a última atividade do processo de treinamento dos entrevistadores, em um setor censitário escolhido dentre aqueles não sorteados para compor a amostra do consórcio. Cada candidato conduzirá uma entrevista completa, incluindo bloco domiciliar e individual sempre acompanhada por um mestrando, que funcionará como supervisor e avaliador. Objetivava-se simular uma situação real do campo de coleta de dados e, por isso, o avaliador não deveria intervir em momento algum. A avaliação era realizada pelo preenchimento de uma ficha estilo “check list” e descrição de observações pertinentes, e cada mestrando também portava um PDA, para que fosse acompanhando a entrevista e identificando possíveis erros na marcação de respostas e orientação de pulos.

O estudo piloto servirá para testar o entendimento do questionário pela população e avaliar, na prática, o desempenho dos entrevistadores em relação ao conhecimento do instrumento de pesquisa e manuseio do PDA. Avaliou-se, ainda, a apresentação ea abordagem do entrevistado pelo entrevistador, e o tempo necessário para a aplicação dos blocos de perguntas, além da necessidade de adequações no questionário e no manual de instruções.

5.11 Logística de campo

O trabalho de campo iniciará com a realização das entrevistas, provavelmente, em janeiro de 2012. Haverá divulgação nos meios de comunicação local, informando sobre a realização do estudo e facilitar o acesso das entrevistadoras à residência. Haverá um professor responsável pelo Consórcio de Pesquisa e cada mestrando ficará responsável por algumas entrevistadoras, que será definido posteriormente. Serão realizadas reuniões periódicas com as entrevistadoras, para a avaliação do

andamento das entrevistas, a dos setores e o esclarecimento de dúvidas relacionadas à metodologia e logística do estudo.

O comparecimento semanal dos entrevistadores ao Centro de Pesquisas Epidemiológicas da UFPel para descarregar as informações contidas no PDA para um computador central será obrigatório. Haverá escala de plantões entre os mestrandos e também permitirão que eventuais termos de materiais sejam supridos, dúvidas esclarecidas e problemas mais graves encaminhados, os bancos serão revisados semanalmente, pelos mesmos identificando-se inconsistências no preenchimento de questões e eventuais dúvidas.

5.12 Coleta dos dados

Primeiramente, os mestrandos deverão entrar em contato com os moradores para apresentar o estudo e convidá-los a participar. Os entrevistadores, num segundo momento, deverão se apresentar nos domicílios, devidamente caracterizados com camiseta do estudo e portando crachá, carta de apresentação e cópia da matéria publicada no jornal, além de todo o material necessário à coleta. Após a leitura e assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido serão aplicadas as questões.

As entrevistas serão realizadas individualmente com os moradores de cada domicílio mediante a assinatura do termo de consentimento livre e esclarecido. O PDA (*Personal Digital Assistants*) será utilizado durante as entrevistas, por meio do qual as entrevistadoras lerão as questões e digitarão as respostas obtidas, sendo os dados agregados diretamente a um banco que será posteriormente analisado.

5.13 Controle de qualidade

O controle de qualidade será realizado antes e durante o trabalho de campo através da seleção, do treinamento e da avaliação dos entrevistadores, da elaboração do manual de instruções, da supervisão direta dos entrevistadores que será realizada pelos mestrados através de reuniões semanais com os supervisores de campo. Os mestrados efetuarão um controle de qualidade durante a bateção, através de seleção aleatória de algumas residências para identificar se haviam recebido a visita da “batedora”, bem como pela verificação do número total de domicílios. Após a realização das entrevistas, 10% dos indivíduos serão selecionados para a aplicação de um questionário de controle de qualidade, que conterá uma questão constituinte do questionário de cada mestrado, para avaliar a repetibilidade das informações.

5.14 Divulgação dos dados e dos produtos esperados

Os resultados serão publicados em forma de artigos científicos nos periódicos nacionais e internacionais e na imprensa local. Os participantes serão informados sobre os achados do estudo.

5.15 Aspectos éticos

O projeto será submetido ao Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas. Todos os indivíduos sorteados a participarem da pesquisa serão contatados previamente para agendamento da visita. Nesta, serão esclarecidos os objetivos do estudo, procedimentos a serem realizados, benefícios e possíveis desconfortos, sendo, então, solicitada a assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Será garantido o direito de recusa e os dados informados serão mantidos em sigilo, sendo divulgadas apenas as informações consolidadas.

5.16 Cronograma

ATIVIDADES / PERÍODOS	2011						2012												
	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Revisão de literatura																			
Elaboração do Projeto																			
Preparação do instrumento																			
Defesa do Projeto																			
Planejamento logístico																			
Seleção/ treinamento de entrevistadores																			
Processo de amostragem																			
Demarcação dos setores censitários																			
Estudo piloto																			
Coleta de dados																			
Revisão dos questionários																			
Controle de qualidade																			
Digitização/Limpeza dos dados																			
Análise dos dados																			
Redação do artigo																			
Entrega/Defesa da dissertação																			

6 Referências

1. Diez Garcia RW. [Eating practices and behavior in the urban environment: a study in downtown Sao Paulo]. *Cad Saude Publica*. 1997 Jul;13(3):455-67.
2. Diez Garcia RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev Nutr*. 2003;16(4):483-92.
3. Ortiz-Hernandez L, Gomez-Tello BL. Food consumption in Mexican adolescents. *Rev Panam Salud Publica*. 2008 Aug;24(2):127-35.
4. Vandevijvere S, Lachat C, Kolsteren P, Van Oyen H. Eating out of home in Belgium: current situation and policy implications. *Br J Nutr*. 2009 Sep;102(6):921-8.
5. Dave JM, An LC, Jeffery RW, Ahluwalia JS. Relationship of attitudes toward fast food and frequency of fast-food intake in adults. *Obesity (Silver Spring)*. 2009 Jun;17(6):1164-70.
6. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica*. 2010 Nov;26(11):2039-49.
7. Monteiro CA. The big issue is ultra-processing. In praise of the shared meal. [Commentary]. *Journal of the World Public Health Nutrition Association*. 2011 May 2(5):235-46.

8. Canesqui AM, Diez Garcia RW. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Fundação Oswaldo Cruz / Editora. 2005.
9. Monteiro CA. The big issue is ultra-processing. The price and value of meals. [Commentary]. Journal of the World Public Health Nutrition Association. 2011 June 2(6):271-82.
10. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. Public Health Nutr. 2011 Jan;14(1):5-13.
11. Bezerra IN, Sichieri R. Characteristics and spending on out-of-home eating in Brazil. Revista de saude publica. 2010 Apr;44(2):221-9.
12. Bleil SI. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate. 1998;VI:1-25.
13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.
14. Sichieri R. Dietary patterns and their associations with obesity in the Brazilian city of Rio de Janeiro. Obes Res. 2002 Jan;10(1):42-8.
15. Schlindwein M, Kassouf A. Mudanças no padrão de consumo de alimentos tempo-intensivos e de alimentos poupadores de tempo, por região do Brasil. Gasto e consumo das famílias brasileiras contemporâneas. Brasília: IPEA; 2006-2007. p. 423-62.
16. Burns C, Jackson M, Gibbons C, Stoney RM. Foods prepared outside the home: association with selected nutrients and body mass index in adult Australians. Public Health Nutr. 2002 Jun;5(3):441-8.
17. Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Participativa SdGEe. Vigitel Brasil 2010: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico. 2011.
18. Mendonca CP, dos Anjos LA. [Dietary and physical activity factors as determinants of the increase in overweight/obesity in Brazil]. Cad Saude Publica. 2004 May-Jun;20(3):698-709.
19. Orfanos P, Naska A, Trichopoulos D, Slimani N, Ferrari P, van Bakel M, et al. Eating out of home and its correlates in 10 European countries. The European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition (EPIC) study. Public Health Nutr. 2007 Dec;10(12):1515-25.
20. Dubuisson C, Lioret S, Touvier M, Dufour A, Calamassi-Tran G, Volatier JL, et al. Trends in food and nutritional intakes of French adults from 1999 to 2007: results from the INCA surveys. The British journal of nutrition. [Research Support, Non-U.S. Gov't]. 2010 Apr;103(7):1035-48.
21. Boutelle KN, Fulkerson JA, Neumark-Sztainer D, Story M, French SA. Fast food for family meals: relationships with parent and adolescent food intake, home food availability and weight status. Public Health Nutr. 2007 Jan;10(1):16-23.

22. Bedard A, Goulet J, Riverin M, Lamarche B, Lemieux S. Effects of a dietary intervention promoting the adoption of a Mediterranean food pattern on fast-food consumption among healthy French-Canadian women. *Br J Nutr.* 2010 Dec;104(11):1662-5.
23. Achutti A, Azambuja MIR. Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: repercussões do modelo de atenção à saúde sobre a seguridade social. *Ciência & Saúde Coletiva.* 2004;4(9):833-40.
24. Monteiro CA. The big issue is ultra-processing. There is no such thing as a healthy ultra-processed product. [Commentary]. *Journal of the World Public Health Nutrition Association* 2011 August 2(7):333-49.
25. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.
26. Batista Filho M, Rissin A. [Nutritional transition in Brazil: geographic and temporal trends]. *Cad Saude Publica.* 2003;19 Suppl 1:S181-91.
27. World Health Organization. Nutrition in adolescence : issues and challenges for the health sector : issues in adolescent health and development. Geneva: World Health Organization; 2005.
28. Gambardella AMD, Frutuoso MFP, Franch C. Prática alimentar de adolescentes. *Rev Nutr.* 1999;12(1):5-19.
29. McCrory MA, Fuss PJ, Saltzman E, Roberts SB. Dietary determinants of energy intake and weight regulation in healthy adults. *J Nutr.* 2000 Feb;130(2S Suppl):276S-9S.
30. Ebbeling CB, Garcia-Lago E, Leidig MM, Seger-Shippe LG, Feldman HA, Ludwig DS. Altering portion sizes and eating rate to attenuate gorging during a fast food meal: effects on energy intake. *Pediatrics.* 2007 May;119(5):869-75.
31. Ayala GX, Rogers M, Arredondo EM, Campbell NR, Baquero B, Duerksen SC, et al. Away-from-home food intake and risk for obesity: examining the influence of context. *Obesity (Silver Spring).* 2008 May;16(5):1002-8.
32. Siwik VP, Senf JH. Food cravings, ethnicity and other factors related to eating out. *J Am Coll Nutr.* 2006 Oct;25(5):382-8.
33. Young LR, Nestle M. The contribution of expanding portion sizes to the US obesity epidemic. *Am J Public Health.* 2002 Feb;92(2):246-9.
34. Kant AK, Graubard BI. Eating out in America, 1987-2000: trends and nutritional correlates. *Prev Med.* 2004 Feb;38(2):243-9.
35. Bezerra IN, Sichieri R. Eating out of home and obesity: a Brazilian nationwide survey. *Public Health Nutr.* 2009 Nov;12(11):2037-43.
36. Bermudez OI, Tucker KL. Trends in dietary patterns of Latin American populations. *Cad Saude Publica.* 2003;19 Suppl 1:S87-99.

37. Levy RB, Claro RM, Monteiro CA. [Sugar and overall macronutrient profile in the Brazilian family diet (2002-2003)]. *Cad Saude Publica*. 2010 Mar;26(3):472-80.
38. Guthrie JF, Lin BH, Frazao E. Role of food prepared away from home in the American diet, 1977-78 versus 1994-96: changes and consequences. *J Nutr Educ Behav*. 2002 May-Jun;34(3):140-50.
39. Barros AJD, Menezes AB, Iná S. Santos IS. O Mestrado do Programa de Pós graduação em Epidemiologia da UFPel baseado em consórcio de pesquisa: uma experiência inovadora. *Rev Bras Epidemiol*. 2008;11(11(supl 1)):133-44.
40. Fonseca MJM, Faerstein E, Chor D, Lopes CS. Validade de peso e altura informados e índice de massa corporal: estudo pró-saúde. *Rev Saude Publica*. 2004;38:392-8.

Apêndice 1

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O(A) SR(A) COSTUMA ALMOÇAR E JANTAR.	
1. Tem algum dia da semana em que o(a) Sr(a) normalmente <u>almoça</u> fora de casa? 1. Sim 2. Não → Questão 3 9. Não sabe/não lembra → Questão 3	<i>ALMFORA:</i> ____
2. Se sim, quais? (MARCAR MAIS DE UMA ALTERNATIVA SE NECESSÁRIO) <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Terça <input type="checkbox"/> Quarta <input type="checkbox"/> Quinta <input type="checkbox"/> Sexta <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo	<i>AFSEG:</i> ____ <i>AFTERCA:</i> ____ <i>AFQUARTA:</i> ____ <i>AFQUINTA:</i> ____ <i>AFSEXTA:</i> ____ <i>AFSAB:</i> ____ <i>AFDOM:</i> ____
3. Tem algum dia da semana em que o(a) Sr(a) normalmente <u>janta</u> fora de casa? 1. Sim 2. Não → Questão 5 9. Não sabe/não lembra → Questão 5	<i>JANFORA:</i> ____
4. Se sim, quais? (MARCAR MAIS DE UMA ALTERNATIVA SE NECESSÁRIO) <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Terça <input type="checkbox"/> Quarta <input type="checkbox"/> Quinta <input type="checkbox"/> Sexta <input type="checkbox"/> Sábado	<i>JFSEG:</i> ____ <i>JFTERCA:</i> ____ <i>JFQUARTA:</i> ____ <i>JFQUINTA:</i> ____ <i>JFSEXTA:</i> ____ <i>JFSAB:</i> ____

<input type="checkbox"/> Domingo	<i>JFDOM:</i> __
AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O(A) SR(A) ALMOÇOOU E JANTOU NA ÚLTIMA SEMANA, DESDE <DIA DA SEMANA>.	
5. Considerando esta última semana, desde <dia da semana>, em quantos dias o(a) Sr(a) almoçou fora de casa? ____ (0 a 7 dias) (9) Não sabe/Não lembra	<i>DIASAF:</i> __
6. Considerando esta última semana, desde <dia da semana>, em quantos dias o(a) Sr(a) jantou fora de casa? ____ (0 a 7 dias) (9) Não sabe/Não lembra	<i>DIASJF:</i> __
AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O(A) SR(A) ALMOÇOOU E JANTOU ONTEM E ANTEONTEM.	
7. Ontem, o(a) sr(a) <u>almoçou</u> em casa ou fora de casa? 1. Em casa → Questão 8 2. Fora de casa → Questão 9 9. Não sabe/Não lembra → Questão 10	<i>ONTEMACFC:</i> __
8. Se em casa, comeu: 1. Comida feita em casa 2. Marmita/ Vianda 3. Lanche feito em casa 4. Congelados 5. Lanches comprados 9. Não sabe/Não lembra	<i>ONTEMAC:</i> __
9. Se fora de casa, comeu em: 1. Restaurante por quilo 2. Restaurante à la carte 3. Marmita/ Vianda 4. Lancherias/ Pizzarias 9. Não sabe/Não lembra	<i>ONTEMAFC:</i> __
10. Ontem, o(a) sr(a) <u>jantou</u> em casa ou fora de casa? 1. Em casa → Questão 11 2. Fora de casa → Questão 12 9. Não sabe/Não lembra → Questão 13	<i>ONTEMJFC:</i> __
11. Se em casa, comeu: 1. Comida feita em casa 2. Marmita/ Vianda 3. Lanche feito em casa 4. Congelados 5. Lanches comprados 9. Não sabe/Não lembra	<i>ONTEMJC:</i> __
12. Se fora de casa, comeu em: 1. Restaurante por quilo 2. Restaurante à la carte 3. Marmita/ Vianda 4. Lancherias/ Pizzarias 9. Não sabe/Não lembra	<i>ONTEMJFC:</i> __
13. Anteontem, <dia da semana>, o(a) sr(a) <u>almoçou</u> em casa ou fora de casa? 1. Em casa → Questão 14 2. Fora de casa → Questão 15 9. Não sabe/Não lembra → Questão 16	<i>ANTEACFC:</i> __

<p>14. Se em casa, comeu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comida feita em casa 2. Marmita/ Vianda 3. Lanche feito em casa 4. Congelados 5. Lanches comprados 9. Não sabe/Não lembra 	<p>ANTEAC: __</p>
<p>15. Se fora de casa, comeu em:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Restaurante por quilo 2. Restaurante à la carte 3. Marmita/ Vianda 4. Lancherias/ Pizzarias 9. Não sabe/Não lembra 	<p>ANTEAFC: __</p>
<p>16. Anteontem, <dia da semana>, o(a) sr(a) <u>jantou</u> em casa ou fora de casa?</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Em casa → Questão 17 2. Fora de casa → Questão 18 9. Não sabe/Não lembra → Próximo bloco 	<p>ANTEJCFC: __</p>
<p>17. Se em casa, comeu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Comida feita em casa 2. Marmita/ Vianda 3. Lanche feito em casa 4. Congelados 5. Lanches comprados 9. Não sabe/Não lembra 	<p>ANTEJC: __</p>
<p>18. Se fora de casa, comeu em:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Restaurante por quilo 2. Restaurante à la carte 3. Marmita/ Vianda 4. Lancherias/ Pizzarias 9. Não sabe/Não lembra 	<p>ANTEJFC: __</p>

2. Relatório de Campo

SUMÁRIO

Introdução	43
Comissões	45
Instrumento	45
Manual de instruções	47
Amostragem.....	47
Divulgação na imprensa.....	50
Seleção e treinamento das entrevistadoras	51
Seleção	51
Treinamento	51
Estudo piloto	52
Logística do trabalho de campo	53
Processamento dos Dados	55
Controle de qualidade	56
Perdas e recusas	56
Orçamento da pesquisa	57
Cronograma	59
Referências.....	59

1. Introdução

O Programa de Pós-graduação em Epidemiologia (PPGE) da Faculdade de Medicina, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) foi criado em 1991 e foi o primeiro na área de Saúde Coletiva a receber nota “7”, conceito máximo da avaliação da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). O programa de mestrado acadêmico está estruturado no formato de “Consórcio de Pesquisa” desde 1999¹. Nesta estratégia pioneira, um estudo transversal, de base populacional é realizado na zona urbana do município de Pelotas, região sul do Rio Grande do Sul, Brasil.

A coleta de dados é realizada de forma simultânea a partir de um único instrumento para todos os tópicos estudados pelos pesquisadores, onde todos os entrevistados respondem a um questionário contendo diferentes temas sobre saúde durante visita domiciliar. A análise de cada tema específico resulta nas dissertações dos mestrandos, que aliada à análise geral, fornece um importante relato da saúde da população do local.

Esta estratégia possibilita aos alunos vivenciar todas as etapas de um inquérito populacional urbano em uma cidade de porte médio, e concluir o mestrado em um período máximo de 24 meses.

O planejamento do estudo, desde a escolha dos temas até a planificação e execução do trabalho de campo, é conduzido através das disciplinas de Prática de Pesquisa I a IV, ofertadas ao longo de quatro bimestres.

No estudo realizado durante o biênio 2011-12 foram investigadas informações demográficas, socioeconômicas e comportamentais, juntamente com temas

específicos de cada aluno. A pesquisa contou com quatorze mestrandos e uma doutoranda do PPGE, sob a coordenação de três docentes do Programa.

Tabela 1. Descrição dos alunos, áreas de graduação, população estudada e temas no Consórcio de Pesquisa do PPGE. Pelotas, 2011/2012.

Aluno	Graduação	População estudada	Tema de pesquisa
Ana Carolina Cirino	Nutrição	Adultos	Consumo de alimentos com fortificação voluntária de vitaminas e minerais
Ana Luiza Soares	Nutrição	Domicílios	Disponibilidade domiciliar de alimentos
Bruno Nunes	Enfermagem	Adolescentes e adultos	Acesso aos serviços de saúde
Carolina Coll	Ed. Física	Adolescentes	Inatividade física em adolescentes
Grégore Mielke	Ed. Física	Adultos	Comportamento sedentário
Juliana Carús	Nutrição	Adolescentes e adultos	Caracterização de refeições realizadas em casa e fora de casa
Lenise Seerig	Odontologia	Adolescentes e adultos	Perfil dos usuários de motocicletas, prevalência e acidentes relacionados
Lídice Domingues	Veterinária	Domicílios	Posse responsável de animais de estimação
Márcio Mendes	Ed. Física	Adultos	Atividade física e percepção de segurança
Márcio Peixoto	Ed. Física	Adolescentes	Prática de atividade física e suporte social
Marília Guttier	Farmácia	Adultos	Uso de medicamentos genéricos
Marília Mesenburg	Biologia	Mulheres 15 a 65 anos	Comportamentos de risco e percepção de vulnerabilidade para DST/AIDS
Paula Oliveira	Fisioterapia	Adolescentes e adultos	Doenças respiratórias e uso de inaladores
Raquel Barcelos	Biologia	Mulheres 15 a 54 anos	Prevalência de distúrbios menstruais
Tiago Munhoz	Psicologia	Adolescentes e adultos	Prevalência e fatores associados à depressão

Foi elaborado um projeto geral intitulado “Diagnóstico de saúde em adolescentes, adultos e idosos na cidade de Pelotas, RS, 2012”. Este projeto contemplou o delineamento do estudo, objetivos e justificativas de todos os temas da pesquisa, metodologia, processo de amostragem e outras características da execução do estudo. O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em

Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas em primeiro de dezembro de 2011, protocolado sob o número OF. 77/11 (ANEXO 03).

2. Comissões

Como estratégia logística do andamento da pesquisa, os estudantes foram divididos em comissões para a elaboração do questionário, manual de instruções, logística de trabalho de campo, amostragem e banco de dados, projeto geral, financeiro, relatório de campo e divulgação.

3. Instrumento

As questões socioeconômicas, demográficas, comportamentais e aquelas específicas dos 14 mestrandos e uma doutoranda do programa foram agrupadas em um único questionário. Este foi dividido em quatro blocos:

Bloco A (Bloco Individual) – foi aplicado a todos entrevistados com idade igual ou superior a 20 anos. O bloco continha 195 perguntas, incluindo aspectos socioeconômicos, demográficos e de estilo de vida. Além destas, contemplou questões específicas do trabalho de alguns alunos, como: atividade física, alimentação, uso de medicações, presença de doenças, acesso a serviços de saúde e uso de motocicleta (Anexo 01).

Bloco B (Bloco Domiciliar) – respondido apenas por um morador do domicílio, preferencialmente o(a) dono(a) da casa. Continha 79 perguntas, incluindo aspectos socioeconômicos da família, posse de animais de estimação e disponibilidade de alimentos.

Bloco C (Bloco Adolescentes) – foi aplicado aos adolescentes (10 a 19 anos). Continha 102 perguntas relacionadas a(ao): prática de atividade física, alimentação,

uso de motocicleta, acesso a serviços de saúde e presença de doenças. Bloco D (Bloco Saúde das Mulheres) – era aplicado a mulheres de 15 a 65 anos. Continha 13 questões sobre saúde da mulher.

Questionário confidencial

Algumas questões de foro íntimo foram abordadas em um questionário confidencial autoaplicado. Este instrumento era entregue somente às mulheres entre 15 a 65 anos que relataram já haver iniciado sua vida sexual. O instrumento continha oito perguntas sobre risco de infecção por DST/AIDS. Logo após de finalizado, o questionário era colocado em um envelope, fechado com fita adesiva e depositado em uma urna lacrada.

Programação eletrônica do instrumento de coleta de dados

O instrumento de pesquisa foi programado eletronicamente no *software* Pendragon 6.1 (*Pendragon® Software Corporation*). A comissão responsável realizou todo o processo do desenvolvimento eletrônico do instrumento desde a inserção das perguntas, programação das opções de respostas, elaboração dos *scripts* (mecanismos para sequenciamento do questionário) e criação dos blocos de perguntas.

Utilizou-se um servidor para armazenamento do banco de dados. Este computador possuía o *software* Pendragon 6.1 instalado para a confecção e armazenamento dos instrumentos eletrônicos. Após finalização eletrônica do questionário, realizou-se a sincronização do questionário nos *netbooks* (marca *Samsung®*). Esses computadores foram utilizados para a coleta dos dados, o que

possibilitou a entrada da informação de modo direto no banco de dados, com codificação automática das respostas.

Quando da impossibilidade de utilização do *netbook*, especialmente em locais da cidade com segurança reduzida (área com alta frequência de assaltos ou pontos de venda de drogas), o questionário era aplicado em papel e, após, duplamente digitado no programa EpiData 3.1 para entrada no banco de dados. O questionário confidencial era aberto apenas pelo mestrando responsável pelo mesmo ou pelo secretário e, após, era duplamente digitado no programa EpiData 3.1 para ser transferido para o Stata 12.1.

4. Manual de instruções

Paralelamente à confecção do questionário, foi elaborado um manual de instruções com o intuito de auxiliar as entrevistadoras durante a realização da coleta de dados. Para cada entrevistadora foi disponibilizado uma versão impressa do manual assim como uma versão digital na área de trabalho do próprio *netbook*.

O manual foi elaborado com informações sobre as escalas de plantões dos pesquisadores, reuniões com os supervisores do trabalho e questões gerais como as definições dos termos usados, apresentação pessoal, postura, técnicas de abordagem, reversão de perdas e recusas e orientações específicas sobre cada questão. A versão final foi elaborada durante treinamento das entrevistadoras, dramatização, pré-piloto e piloto. Em anexo o manual de instruções referente ao presente estudo (ANEXO 02).

5. Amostragem

Cada mestrando participante do consórcio realizou cálculos de tamanho de amostra de acordo com os objetivos gerais e específicos de seus projetos, isto é, considerando o tamanho amostral necessário para estudos de prevalência e/ou de associação. De acordo com o tamanho amostral em relação a cada desfecho em estudo, os dados demográficos municipais disponíveis e considerando as opções logísticas sobre a coleta de dados, optou-se por realizar a amostragem por conglomerados em dois níveis com probabilidade proporcional ao tamanho. Foi utilizada a *"Base de informações do Censo Demográfico 2010: resultados da Sinopse por setor censitário"* ² para gerar a planilha na qual foi realizado o sorteio dos conglomerados, considerando todos os domicílios particulares permanentes da zona urbana do município de Pelotas.

Para definição do número de setores censitários a serem incluídos na amostra considerou-se a razão de dois indivíduos adultos a cada domicílio e a razão de um indivíduo adolescente a cada dois domicílios.

Optou-se em sortear 12 domicílios a cada setor censitário. Foi estimado um número esperado de indivíduos adultos (N=3.120) e adolescentes (N=780) para a amostra final. Assim, objetivou-se selecionar 1.560 domicílios particulares permanentes, demandando a inclusão de 130 setores censitários para compor a amostra final do consórcio de pesquisa 2011-2012.

Todos os 488 setores censitários da zona urbana do município de Pelotas foram ordenados de acordo com o código do setor censitário utilizado pelo IBGE, iniciando em 431440705130001 e terminando em 431440705200045.

A razão entre o número total de domicílios na zona urbana (107.152) e o número de setores censitários a serem incluídos na amostra (130) produziu o número do pulo utilizado para a seleção dos setores (824). Utilizando o programa

estatístico *Stata@* versão 12.0, foi gerado um número aleatório (634) entre os números 1 e 824. Desta forma, o primeiro setor a ser incluído na amostra foi aquele com o número cumulativo de domicílios igual a 634 e assim, sistematicamente foram selecionados todos os setores censitários necessários para a amostra.

Em todos os setores censitários selecionados foi realizada uma nova contagem de domicílios permanentes (fase da pesquisa conhecida como “bateção”), e foi feita uma correção do total de domicílios a serem selecionados em cada setor, proporcional ao crescimento detectado em relação aos números obtidos no Censo de 2010.

Número total de domicílios da zona urbana de acordo com o censo 2010	Número total de domicílios selecionados para a amostra	Número efetivo de domicílios incluídos na amostra
107.152	1.560	1.723

Conhecido o número de domicílios necessários em cada setor e de posse dos dados da “bateção”, cada mestrando realizou o sorteio sistemático das residências que fizeram parte da amostra, através de número de partida e pulo pré-determinados em uma planilha de setores.

Para o reconhecimento dos setores e contagem dos domicílios, realizou-se uma seleção de pessoal para compor a equipe de trabalho. A divulgação foi feita através da página da UFPel na internet e do jornal Diário Popular e inscreveram-se 60 candidatas. Os critérios eram: ser do sexo feminino, ter completado o ensino médio e ter disponibilidade de pelo menos um turno e finais de semana. Foi considerado também o trabalho como recenseadora do IBGE e experiência prévia em pesquisa. O treinamento foi realizado no mês de novembro e teve duração de quatro horas. Das 60 candidatas, 45 foram pré-selecionadas, 41 participaram do treinamento e 29 foram selecionadas, após prova teórica.

Todos os domicílios selecionados para a amostra foram visitados pelo aluno responsável, onde foi entregue uma carta de apresentação da pesquisa aos moradores, convidando-os para participar do estudo. Após a concordância, era registrado em uma planilha, o nome e idade dos moradores da casa, telefones para contato e preferências de dia e horário para realização das entrevistas.

6. Divulgação na imprensa

A realização da pesquisa foi divulgada na imprensa escrita e em programas de rádio e TV na cidade. Durante as reportagens foi explicada a importância da realização da pesquisa e solicitado a população que recebessem as entrevistadoras, informando que as mesmas estariam devidamente identificadas com crachás, camisetas e cartas de apresentação do centro de Pesquisas Epidemiológicas.

Durante a realização do trabalho de campo a divulgação da pesquisa seguiu sendo realizada. A primeira grande divulgação ocorreu através de matéria veiculada no Jornal do Almoço, pela RBS TV, no dia 16 de fevereiro de 2012. Tal reportagem acompanhou entrevistadoras em seu trabalho de campo, esclareceu aspectos da pesquisa e comentou resultados dos estudos anteriores.

Em fevereiro de 2012, o Jornal Diário Popular publicou a reportagem abordando a importância da pesquisa sobre a saúde da população pelotense, sobre os temas das dissertações que seriam elaboradas, a partir dos dados coletados, e sobre resultados do consórcio anterior. Já no mês de março de 2012, o Programa Vida Saudável, do canal da ViaCabo, foi inteiramente dedicado à pesquisa. Durante as semanas finais do trabalho de campo houve a participação no programa Rádio Universidade Entrevista, com o objetivo principal de realizar uma última divulgação,

na tentativa de reverter recusas e sensibilizar as pessoas com maior dificuldade de horários para receber as entrevistadoras.

7. Seleção e treinamento das entrevistadoras

7.1 Seleção

O processo de seleção das entrevistadoras teve início com a divulgação para o recrutamento das mesmas, realizado em diversos meios: *web site* da Universidade Federal de Pelotas e do Centro de Pesquisas Epidemiológicas (CPE), jornal Diário Popular e via *Facebook* do PPGE e dos mestrandos do curso.

De acordo com a logística do trabalho de campo, seria necessário treinar 40 pessoas para iniciar o trabalho com 30 entrevistadoras, permanecendo as demais como suplentes. Como critérios de seleção, os candidatos deveriam ser do sexo feminino, ter completado o ensino médio e ter disponibilidade de, pelo menos, um turno e finais de semana. Além disso, foram avaliados: indicação de pesquisadores do Programa, experiência prévia em pesquisa, desempenho no trabalho no reconhecimento dos setores, aparência, carisma e relacionamento interpessoal. Preencheram a ficha de inscrição 60 candidatas, 40 foram pré-selecionadas e 30 permaneceram no treinamento. Em razão da baixa taxa de permanência das entrevistadoras ao longo do trabalho de campo, houve novo chamado para seleção de entrevistadoras e foi realizado um segundo treinamento. Neste, das 140 candidatas inscritas, foram selecionadas 45 para serem treinadas.

7.2. Treinamento

O primeiro treinamento ocorreu de 25 a 30 de janeiro de 2012, no CPE. Foi realizado nos períodos da tarde e da noite com duração de 40 horas. O segundo

treinamento foi feito de 6 a 9 de março de 2012, sendo concentrado em 32 horas. Foram abordados aspectos gerais da pesquisa, como comportamento das entrevistadoras, rotina do trabalho de campo e orientações para o preenchimento dos questionários. Todas as questões foram lidas e explicadas, conforme o manual de instruções do instrumento de coleta de dados, sendo sanadas eventuais dúvidas. Cada mestrando responsabilizou-se pela apresentação das suas questões e alguns expuseram, também, questões gerais, como as socioeconômicas e as comportamentais. Após o término de cada bloco, eram simuladas situações, com manipulação dos questionários nos *netbooks* pelas candidatas. No segundo treinamento, como alguns *netbooks* estavam em campo, a manipulação foi realizada em duplas.

A avaliação das candidatas foi realizada através de prova teórica, com 14 questões, sendo 2 descritivas e 12 de múltipla escolha. A média estabelecida para aprovação foi de 6,0. A avaliação prática consistiu de estudo piloto, onde cada candidata, acompanhada de um mestrando, aplicou um bloco do questionário em entrevista domiciliar. A avaliação final foi dada pela nota da prova teórica e pontuação da entrevista. Foram aprovadas 18 entrevistadoras no primeiro e 18 no segundo processo seletivo.

8. Estudo piloto

Para realização do piloto, foram selecionados, por conveniência, dois setores censitários não incluídos na amostra (Residencial Umuharama e Cohab Duque) e, então, escolhidos os domicílios. Cada entrevistadora, sob a supervisão de um mestrando, aplicou um bloco do questionário (bloco A ou C) ao entrevistado. Durante a entrevista, o mestrando preencheu uma ficha de avaliação da candidata,

atribuindo uma pontuação ao seu desempenho, desde a apresentação no domicílio até a finalização do questionário. O piloto teve por finalidade identificar possíveis falhas ainda presentes no instrumento do estudo e servir como uma das etapas de seleção das candidatas a entrevistadoras.

9. Logística do trabalho de campo

O trabalho de campo teve início no dia 2 de fevereiro de 2012 e foi finalizado no dia 18 de junho de 2012. Assim que se iniciou o trabalho de campo, foi realizada divulgação da pesquisa, em vários meios de comunicação, enfatizando a importância da realização do estudo e, especialmente, da participação da comunidade. Ressaltou-se que os domicílios selecionados seriam, inicialmente, visitados pelos mestrandos do PPGE, portando carta de apresentação do estudo, e que as entrevistadoras iriam, posteriormente, devidamente identificadas com crachá, camiseta, carta de apresentação e matéria divulgada em jornal. As entrevistadoras portavam sempre todos os materiais necessários para a execução das entrevistas (*netbook*, questionários em papel e catálogos específicos de alguns temas estudados, como alimentos fortificados, genéricos e uso de inaladores), a folha de domicílios e os termos de consentimento apropriados a adultos e a adolescentes.

Sempre, antes de iniciar a entrevista, procedia-se a leitura e a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, (ANEXO 04) ficando uma cópia arquivada no CPE e outra cópia com o entrevistado. O primeiro bloco aplicado era o individual, seguido do domiciliar e do bloco de saúde da mulher. Os adolescentes respondiam apenas o bloco C e, quando responsáveis pelo domicílio, era aplicado o bloco domiciliar na sequência. O *netbook* foi utilizado para a leitura das questões e

marcação das respostas, sendo a ordem das questões automática, a partir dos “pulos” previamente definidos.

Inicialmente, cada mestrando se responsabilizou por uma entrevistadora e as demais realizavam entrevistas de diversos mestrandos. Após o segundo treinamento, com o aumento da equipe de trabalho, cada aluno supervisionava, pelo menos, duas entrevistadoras. Realizaram-se reuniões semanais das entrevistadoras com os supervisores para avaliar o andamento das entrevistas, para receber material de trabalho e descarregar os dados dos *netbooks* para um computador central, cuja responsabilidade era da comissão do banco de dados.

Semanalmente, os bancos de dados eram enviados aos mestrandos e revisados por estes, para a identificação de inconsistências no preenchimento de questões. Estas inconsistências eram detectadas, organizadas pela entrevistadora e cada mestrando as repassava para serem solucionadas. Ao final de cada semana, os mestrandos recebiam as respostas de suas inconsistências e enviavam as alterações a um mestrando responsável, que procedia às modificações no banco de dados.

O controle das entrevistas realizadas era feito uma vez por semana. Cada mestrando enviava o número de entrevistas realizadas (com ou sem inconsistências), o número de perdas e recusas e o total de pessoas elegíveis ainda não entrevistadas, separadamente para adultos e adolescentes. Estes números eram discutidos em reuniões semanais com as coordenadoras do Consórcio.

O valor inicialmente pago por entrevista completa foi de R\$ 10,00. Em abril, o valor pago por entrevista passou a ser de R\$ 15,00 e, ao término do trabalho de campo, o valor máximo pago chegou a R\$ 20,00.

10. Processamento dos Dados

As entrevistas realizadas em *netbooks* eram descarregadas semanalmente para a central de dados. A comissão responsável organizou quatro plantões semanais para descarregamento das entrevistas. Os plantões foram realizados nas segundas, terças, quintas e sextas-feiras. Além disso, elaborou-se um passo a passo para descarregamento dos *netbooks* a fim de padronizar a entrada dos dados no banco: conferir o número de entrevistas realizadas, checar a presença de todos os blocos do questionário e retificar possíveis erros de preenchimento no *netbook*.

Semanalmente, foi gerado um banco de dados o qual foi encaminhado a todos os mestrandos. Estes foram os responsáveis pela realização de análises de inconsistências, bem como a checagem de valores aberrantes. Esta estratégia permitiu uma maior precisão das informações coletadas, bem como a diminuição na perda de dados, uma vez que respostas inconsistentes foram retornadas para que a entrevistadora confirmasse com o entrevistado.

Após a análise semanal dos dados, os mestrandos enviavam à comissão responsável as inconsistências evidenciadas no banco de dados. Assim, a comissão recebia, ao final da semana, um consolidado de retificações a serem realizadas. Essas correções eram realizadas de forma que o próximo banco de dados pudesse ser enviado com as inconsistências resolvidas.

Após a finalização da coleta de dados, a comissão sumarizou as perdas e recusas totais da pesquisa e gerenciou o banco de dados final do consórcio de pesquisa 2011/2012 de acordo com estes passos gerais:

- Verificação do código de identificação de cada pessoa e alterações relacionadas.
- Unificação de todos os blocos do consórcio, gerando um único banco de dados para as observações individuais.
- Construção das variáveis de renda (ABEP e IEN) para o banco de dados com observações individuais.
- Organização do banco de dados com observações domiciliares.
- Verificação e rotulação de todas as variáveis gerais (compartilhadas).

11. Controle de qualidade

Durante o trabalho de campo houve uma constante supervisão do trabalho das entrevistadoras, realizada pelos mestrandos. Foi também realizado um controle de qualidade das entrevistas, através da revisita feita pelos mestrandos, para a aplicação de uma versão reduzida do questionário a 10% da amostra selecionada de maneira aleatória. As entrevistas eram realizadas no domicílio quando o entrevistado era adulto e por telefone, quando adolescente. Através deste questionário foi possível calcular a concordância entre as respostas e identificar possíveis fraudes das entrevistadoras no preenchimento dos questionários.

12. Perdas e recusas

Foram consideradas perdas ou recusas, aqueles indivíduos que não foram localizados ou que se recusaram a participar do estudo, após, no mínimo, três visitas das entrevistadoras e uma visita do pesquisador responsável pelo setor. Informações sobre sexo e idade, sempre que possível, bem como o motivo para a perda ou recusa, foram coletados.

Ao final do trabalho de campo, obteve-se informação de 1.558 dos 1.723 domicílios selecionados (9,6% perdas e recusas). Foram realizadas 3.671 entrevistas, obtendo-se um percentual de 12% de perdas e recusas totais.

Os adultos entrevistados tiveram média de idade de 45,7 anos, com amplitude de 20 a 95 anos. A média de idade das perdas e recusas foi de 45,8 anos, com amplitude de 20 a 88 anos.

13. Orçamento da pesquisa

O Consórcio de Pesquisa foi financiado por três diferentes fontes: recursos provenientes da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) repassados pelo PPGE no valor de R\$ 70.000,00; recursos da orientadora da doutoranda participante do Consórcio, no valor de R\$ 5.000,00; tendo como fonte a FAPERGS- Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul, e recursos dos mestrados e doutoranda, no valor de R\$ 10.150,00. No total, foram disponibilizados R\$ 85.150,00. O recurso do PPGE foi utilizado, principalmente, para custeio de passagens de ônibus, pagamento de recursos humanos, cópias e impressões. A tabela 2 descreve os gastos com os recursos provenientes do Programa.

Tabela 2. Gastos finais da pesquisa com recursos disponibilizados pelo programa para a realização do consórcio de mestrado 2011/2012.

Item	Custo total
Vale-transporte	R\$ 16.360,70
Material de escritório	R\$ 491,64
Pagamento do secretário	R\$ 6.000,00
Pagamento das entrevistas	R\$ 38.757,00
Pagamento da bateção	R\$ 6.150,00
Cópias: questionários/mapas/cartas/manuais	R\$ 5.164,40
Camisetas/serigrafia	R\$ 216,00
Impressão de resultados	R\$ 460,00
Total	R\$ 73.599,74

O valor arrecadado pelos alunos foi utilizado para a compra e pagamento de itens que não puderam ser adquiridos com o recurso do PPGE, devido a normas da CAPES/ FAPERGS, ou nos casos em que a compra ou serviço necessário foram de caráter emergencial. A tabela 3 apresenta o total de gastos efetuados no decorrer do trabalho de campo.

Tabela 3. Gastos finais da pesquisa com recursos disponibilizados pelos mestrandos do programa para a realização do consórcio de mestrado 2011/2012.

ITENS	CUSTO TOTAL
Cartões telefônicos	R\$ 644,00
<i>Coffe break</i>	R\$ 112,03
Chave cofrinho	R\$ 7,00
Camisetas	R\$ 285,00
Seguro de vida entrevistadoras	R\$ 1.713,86
Material de escritório	R\$ 3,00
Entrevistas	R\$ 230,00
Total	R\$ 2.994,89

Uma particularidade deste consórcio foi a aquisição de apólices de seguro de vida para todas as auxiliares de trabalho de campo. A comissão financeira

buscou, juntamente com a administradora do Centro de Pesquisas, orientação jurídica com os advogados do CPE e realizou pesquisa de orçamento/adequação entre propostas de seis empresas de seguro. Contratou-se a seguradora cuja proposta se adequou melhor às necessidades do consórcio de pesquisa.

Ao final da pesquisa, a diferença entre os custos sob responsabilidade dos alunos e a arrecadação entre os mesmos foi devolvida em 15 partes iguais no valor de R\$477,00, o custo total da pesquisa foi de R\$ 76.594,63.

14. Cronograma

Atividade / períodos	2011		2012					
	N	D	J	F	M	A	M	J
Entrega do projeto ao Comitê de Ética em Pesquisa FAMED/UFPel								
Oficina de amostragem								
Reconhecimento dos setores								
Elaboração dos questionários								
Elaboração manual de instruções								
Seleção da amostra								
Treinamento entrevistadoras								
Realização do trabalho de campo								

15. Referências

[1] Barros AJD MA, Santos IS, Assunção MCF, Gigante D, Fassa AG, et al. O Mestrado do Programa de Pós-graduação em Epidemiologia da UFPel baseado em consórcio de pesquisa: uma experiência inovadora. Revista Brasileira de Epidemiologia. 2008;11:133-44.

[2] IBGE. Censo Brasileiro 2010. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística 2011.

3. Artigo Original

(Artigo a ser enviado à Revista de Saúde Pública)

Título: Local das refeições e tipo de preparações consumidas por adultos residentes em cidade de médio porte: comer em casa ainda é o mais comum

Where and what adults from a medium-sized city eat: home meals are still the norm

Autores: Juliana Pires Carús¹, Giovanny V A França¹, Aluísio J D Barros¹

¹ Programa de Pós- Graduação em Epidemiologia, Universidade Federal de Pelotas.

Autor para correspondência:

Juliana Pires Carús

julianacarus@yahoo.com.br

Agência financiadora: Bolsa de Mestrado da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e financiamento parcial do custo total do estudo pela mesma agência.

Artigo oriundo da dissertação de mestrado de Juliana Pires Carús. Caracterização de refeições realizadas em casa e fora de casa por adultos. Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia - Universidade Federal de Pelotas. 2013.

RESUMO

OBJETIVO: Descrever o perfil de refeições realizadas por adultos, em relação ao local e ao tipo de preparação consumidas no almoço e no jantar.

METODOLOGIA: Estudo transversal, de base populacional, na cidade de Pelotas, RS. A amostragem foi realizada em dois estágios, tendo os setores censitários do Censo Demográfico de 2010 (IBGE)¹² como unidade amostral primária. Foram coletadas informações sobre o local das refeições (em casa ou fora de casa) e sobre o tipo de preparação consumida em casa para os dois dias prévios à entrevista, através de questionário padronizado.

RESULTADOS: A maioria dos entrevistados era do sexo feminino (59%), com idade inferior a 50 anos (59,6%) e escolaridade acima de 8 anos de estudo (63,7%). Independente do dia da semana, no almoço 24,7% das refeições foram feitas fora de casa, e no jantar, 9,5%. Das refeições realizadas em casa, não mais de 3,4% delas se constituiu de comida ou lanches comprados prontos. Das refeições fora de casa, a maior parte delas foi realizada no local de trabalho, frequentemente constituídas de comida trazida de casa, mas também incluindo comida de restaurantes e refeitórios. As refeições fora de casa foram realizadas, principalmente, por pessoas do sexo masculino, jovens, com alta escolaridade. Segundo as categorias de ocupação, os grupos que mais consumiram comida de restaurantes foram trabalhadores do comércio, empresários, professores e profissionais de nível superior.

CONCLUSÕES: Apesar das mudanças que vêm sendo registradas nos padrões de alimentação do brasileiro, residentes em cidades de porte médio, ainda se alimentam majoritariamente em casa, e de comida caseira.

DESCRITORES: Hábitos Alimentares. Consumo de alimentos. Comportamento Alimentar. Estudos Transversais.

ABSTRACT

Objective: To describe the profile of meals made by adults, in relation to the location and kind of preparation consumed at lunch and at dinner.

Methodology: Cross-sectional study, population-based, in the city of Pelotas, RS. Sampling was carried out in two stages, taking the Demographic Census sectors of 2010 (IBGE)¹² as the primary sampling unit. The data collected about the location of meals (at home or away from home) and on the kind of preparation consumed at home from two days prior to the interview, was done using a standardized questionnaire.

Results: The majority of respondents were female (59%), under the age of 50 years (59.6%) and over 8 years of education (63.7%). Regardless of the day of the week, 24.7% of lunch

meals were made away from home, and at dinner, 9.5%. No more than 3.4% of meals made at home were based on warm meals or snacks purchased ready. When meals were away from home, most of the time was held in the workplace, often made up of food brought from home, but also including food from restaurants and cafeterias. Meals not at home were made, mostly by male, young people with high educational level. According to occupation, the groups that most consumed food restaurants were trade workers, businessmen, teachers and professionals.

CONCLUSIONS: Despite the changes that have been registered in Brazil, residents in medium-sized towns, still consume mostly homemade food even when have their meals not at home.

Introdução

As alterações no estilo de vida da população, advindas da globalização e da urbanização, provocaram mudanças nos padrões e comportamentos alimentares.⁸⁻
^{10, 18, 19} A falta de tempo, para o preparo e consumo de alimentos, estimulou a indústria alimentícia a desenvolver novas técnicas de conservação e de preparo de alimentos, disponibilizando maior variedade de alimentos processados para consumo rápido.^{9, 10, 16} Além disso, o consumo de alguns alimentos tornou-se globalizado, sendo introduzidos em diferentes contextos culturais e econômicos.^{7, 10, 16, 17}

No Brasil, foram observadas mudanças no padrão alimentar dos indivíduos nas últimas décadas, não só no que se refere aos alimentos consumidos como o aumento no consumo de ultraprocessados¹⁶, mas também quanto ao *perfil de refeições, ou seja*, o local onde são feitas e o tipo de preparações consumidas.

Nos Estados Unidos, o nível de gastos com alimentação fora de casa, aumentou de 26% dos gastos totais de alimentos em 1970, para 39% em 1996, e chegou a 42% em 2002.¹⁵ No Brasil, comparando-se os dados da Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) entre 2002-2003 e 2008-2009, observa-se um aumento

na despesa média mensal com alimentação fora do domicílio, passando de 24,1% para 31,1%.¹³ Assim, ocorreu um aumento nas despesas com alimentação fora de casa, especialmente em restaurantes que oferecem refeições rápidas, cujo número também cresceu em adaptação a essa demanda.^{3, 4}

Neste estudo, objetivou-se descrever o perfil de refeições realizadas por adultos, residentes na zona urbana do município de Pelotas/RS, em relação ao local e às preparações consumidas no almoço e no jantar. Pretende-se contribuir com maior detalhamento da frequência de consumo de refeições fora de casa, além de maiores informações sobre as refeições dos dois dias precedentes à entrevista e sua caracterização conforme características socioeconômicas e demográficas.

Metodologia

Realizou-se, durante o período de fevereiro a junho de 2012, um estudo transversal descritivo, de base populacional, na cidade de Pelotas, sul do Brasil. Este estudo, sobre a saúde da população de Pelotas, faz parte do consórcio de pesquisas², desenvolvido pelos mestrados do Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) e abrangeu diferentes temas. A amostragem foi realizada em dois estágios, tendo os setores censitários do Censo Demográfico de 2010 (IBGE)¹² como unidade amostral primária. Os setores foram selecionados com probabilidade proporcional ao tamanho, depois de ordenados por localização geográfica. Dentro de cada setor, selecionou-se um número fixo de domicílios, de forma a produzir amostra autoponderada.

Para o cálculo amostral, na falta de estimativas locais, foi considerada uma prevalência de 50% de refeições fora de casa, que maximiza o tamanho amostral. Foi utilizado um nível de confiança de 95% e erro aceitável de três pontos

percentuais, incluindo-se 10% para perdas e recusas e uma correção para efeito de delineamento de 1,5. A amostra mínima necessária estimada foi de 1.759 adultos, visto que o estudo contemplou outros objetivos que demandavam mais indivíduos. O tamanho amostral final ficou em 3.120 adultos.

O perfil de refeições estudado abordou dois aspectos - o local onde as refeições foram feitas e o tipo de comida consumida. Assim, perguntou-se, para o almoço e o jantar dos dois dias anteriores à entrevista se cada refeição foi realizada em casa ou fora de casa. Para refeições feitas em casa, registrou-se o tipo de preparação consumida: comida feita em casa, lanches preparados em casa, congelados, marmita e lanches comprados prontos. Para refeições fora de casa foram coletadas informações sobre o local: restaurante a quilo, restaurante à la carte, lancheria, pizzeria, trabalho ou outro local.

Visto que a comida consumida no local de trabalho não identificava o tipo de preparação, já que muitas vezes os entrevistados mencionaram consumir no trabalho comida levada de casa, decidiu-se selecionar, sistematicamente, uma subamostra de entrevistados de cada uma das categorias de ocupação, que relataram ter almoçado no trabalho ou outro local no dia anterior à entrevista. Foram selecionados 10 entrevistados de cada categoria, com exceção da categoria de professores, na qual apenas nove pessoas responderam almoçar no trabalho ou outro local fora de casa no dia anterior à entrevista, num total de 89 entrevistas. Foram realizadas entrevistas telefônicas, questionando-se se o entrevistado levou comida de casa para o trabalho ou, em caso contrário, exatamente onde realizou a refeição.

As variáveis sociodemográficas estudadas foram: sexo, idade, escolaridade, nível econômico através do Indicador Econômico Nacional (IEN), baseado em bens

domésticos e escolaridade do chefe da família.¹ A classificação de ocupação foi elaborada a partir da Classificação Brasileira de Ocupação (CBO).⁶ Conforme as respostas dos entrevistados foram organizadas as categorias, em um total de nove: 1- Não trabalham; 2- Empregados domésticos: englobaram-se empregados, faxineiros, cozinheiros, copeiros, babá, vigia, jardineiros, caseiros; 3- Serviços gerais e limpeza de empresas; 4- Técnicos, serviços, comércio: funcionários públicos, motoristas, supervisores, autônomos; 5- Empresários, comerciantes: gerentes, microempresários, executivos, diretoria; 6- Serviços industriais, construção civil, carga e descarga de caminhão, serralheiro, operários, pedreiro, pintor, eletricitista, marceneiro, soldador, carpinteiro; 7- Profissionais de nível superior: nutricionistas, advogados, agrônomos, psicólogos, médicos, entre outros; 8- Professores, profissionais de ensino; 9- Outros: nesta categoria foram agrupadas as ocupações poucos frequentes, como militares das forças armadas, polícia, bombeiros.

A coleta de dados foi realizada por 30 entrevistadoras especialmente treinadas para aplicar os instrumentos do estudo. O treinamento teve uma carga de 40 horas, além de um estudo piloto. Este foi realizado em um setor censitário que não foi selecionado para compor a amostra do consórcio. As entrevistas foram realizadas nos domicílios, após assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

O controle de qualidade foi realizado em 10% da amostra, através de uma segunda entrevista, incluindo um subconjunto do questionário original. A pergunta relevante para este trabalho foi “tem algum dia da semana em que o (a) Sr.(a) normalmente almoça fora de casa?”.

As análises foram feitas com o software Stata 12.1, levando-se em conta o desenho amostral. O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas (OF.77/11).

Resultados

Identificaram-se 3.120 adultos elegíveis para o estudo. Destes, 2.927 foram entrevistados, totalizando-se 9,3% perdas e recusas. Para o controle de qualidade, encontrou-se um índice Kappa de 0,73 ($p < 0,001$).

A Tabela 1 apresenta uma descrição dos indivíduos entrevistados no estudo. A maioria era do sexo feminino (59%), com idade inferior a 50 anos (59,6%) e escolaridade acima de oito anos de estudo (63,7%). Em relação à ocupação, verificou-se que 42,2%, no momento da entrevista, não trabalhavam, grupo que incluiu estudantes e aposentados, além dos desocupados. O grupo ocupacional mais frequente foi o de técnicos, serviços e comércio (26,6%), que engloba uma grande variedade de funções e que resultou grande também em função da nossa recategorização dos grupos originais da CBO. Em seguida temos o grupo que inclui serviços industriais e construção civil (7,8%) e profissionais de nível superior (5,5%) e empregados domésticos (5,1%).

Para cada entrevistado, questionou-se sobre as refeições – almoço e jantar – realizadas nos dois dias prévios à entrevista. Ao total, obtiveram-se informações sobre 11.581 refeições, sendo a proporção global de almoço e jantar fora de casa de 25,0% e 9,7%, respectivamente (Tabela 2). Identificou-se que os homens, na faixa etária de 20 a 29 anos, com 12 anos ou mais de estudo, bem como os empregados domésticos, apresentaram maiores frequências de almoço fora de casa. Para o jantar, observou-se um perfil similar de indivíduos que faziam as refeições fora de

casa, exceto quanto à ocupação. Os indivíduos profissionais de nível superior, bem como aqueles com outras ocupações, apresentaram maior percentual de jantar fora de casa. No que se refere às refeições realizadas fora de casa segundo os dias da semana, de segunda a sexta-feira houve um predomínio no almoço (25,2%). No sábado e domingo destacou-se o jantar fora de casa (11,5%).

Na Figura 1 apresentamos a caracterização das refeições em casa e fora de casa conjuntamente, segundo os grupos de ocupação. O almoço em casa é o mais comum para todas os grupos, sendo que os que não trabalhavam apresentaram a maior proporção de almoço em casa. Os grupos de empregados domésticos, serviços gerais e serviços industriais destacam-se pela proporção de almoços realizados no trabalho ou outro local. Os professores, profissionais de nível superior e empresários ou empregados do comércio, por outro lado, apresentam os maiores percentuais de almoço em restaurantes a quilo. Em relação ao jantar, em todas as categorias houve largo predomínio das refeições realizadas em casa, agora com maior participação de lanches preparados em casa em comparação com o almoço.

A Tabela 3 apresenta o tipo de preparação das refeições feitas em casa e local das refeições feitas fora de casa. Quando em casa, destacaram-se preparações caseiras tanto no almoço com 95,6% de comida feita em casa, quanto no jantar com 66,5% de comida e 30,1% de lanches preparados em casa. Quando fora de casa, observou-se que o trabalho ou outro local predominou no almoço e no jantar com 64,3% e 61,1%, respectivamente. O segundo local que se destacou no almoço foi o restaurante a quilo (28,8%) e no jantar a lancheria ou pizzeria com (23,6%).

Em relação à subamostra dos entrevistados que referiram ter almoçado no trabalho ou em outro local, verificou-se que a maioria respondeu que consumia

comida levada de casa no local de trabalho, com exceção do grupo ocupacional outros. Neste grupo, que inclui majoritariamente militares e policiais, 100% dos entrevistados referiu almoçar em refeitório. Nos outros grupos, a proporção de comida levada de casa variou de 70% entre empresários a 100% para os grupos de domésticos, serviços gerais e industriais. A média geral, ponderada pelo número de indivíduos em cada grupo, foi de 91% de refeições baseadas em comida levada de casa (dados não apresentados).

Usando esta estimativa de 91% de comida caseira consumida nas refeições no local de trabalho, podemos avaliar o percentual total de refeições relatadas em que se consome comida feita casa. Nas refeições feitas em casa, temos 96,5% de consumo de comida caseira e, nas refeições feitas fora de casa, 55,9% de consumo de comida caseira. No total das refeições relatadas, seriam 89,4% de consumo de comida caseira.

Discussão

Neste estudo de base populacional, identificaram-se elevados percentuais de refeições realizadas em casa, tendo sido consumidas preparações feitas em casa. As refeições fora de casa foram realizadas, predominantemente, no trabalho e em restaurante a quilo. Ao se relacionar o consumo de refeições com os dias da semana, foi observado que as maiores frequências foram de comidas caseiras, consumidas em casa, no trabalho ou outro local, independente do dia da semana.

Os dados encontrados nesta pesquisa se contrapõem a alguns estudos que abordam o consumo de refeições fora de casa como os realizados por Kant¹⁴ (2004), Guthrie¹¹ (2002). Tais estudos mostraram que, nas últimas décadas, os padrões alimentares das populações de países desenvolvidos caracterizaram-se pela

diminuição no consumo de refeições preparadas em casa e pelo aumento nas refeições fora de casa.

No uso do critério da análise das refeições, segundo os dias da semana, a presente pesquisa mostra: refeições realizadas fora de casa em todos os dias da semana, 1434 (24,7%) almoços e 537 (9,5%) jantares; das refeições feitas em casa, 4359 (75,3%) eram almoços e 5164 (90,5%) eram jantares.

Ressalta-se que Kant et al¹⁴ (2003), analisou as refeições pelos dias da semana com dados da National Health Interview Survey (NHIS) 1987 (n = 21,731), NHIS 1992 (n = 11,718) e da National Health and Nutrition Examination Survey (NHANES) 1999–2000 (n = 5,330). O estudo verificou que o número médio de refeições prontas consumidas fora de casa por semana foi de 2,5 em 1987 e 1992, e 2,8 em 1999-2000.

No Brasil, a ótica dos estudos sobre alimentação realizada fora de casa está voltada para a descrição dos grupos de alimentos consumidos e não para os tipos de refeições realizadas, como o estudo apresentado por Bezerra³ (2010).

Neste estudo, buscou-se uma abordagem mais específica quanto às categorias de ocupação. Dessa forma, foi verificada a relação entre a realização e o tipo das refeições com a ocupação dos entrevistados. Houve um predomínio de refeições fora de casa, no almoço, na categoria de empregados domésticos e na categoria de técnicos e serviços, no jantar.

As mudanças no perfil de refeições estão diretamente ligadas às alterações dos estilos de vida dos indivíduos. Os dados utilizados para a elaboração do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição⁵ (PNAN) do governo federal indicam que o estilo de vida atual favorece a um maior número de refeições realizadas fora do domicílio. Contudo, os resultados aqui obtidos apontaram a predominância de

refeições realizadas em casa e o consumo de comida caseira, o que deve direcionar as intervenções em políticas locais de saúde.

Ademais, o autorrelato dos dados, abrangendo um período de tempo mais longo, pode acarretar respostas imprecisas dos entrevistados. Assim, diante do esquecimento das informações sobre as refeições feitas na última semana, optou-se pela coleta dos dados relativos aos dois dias anteriores à entrevista. Individualmente, verificar os dois dias anteriores não explica o consumo real de refeições realizadas, mas quando verificada por grupos de pessoas, consegue-se estabelecer o perfil de refeições numa semana típica do consumo.

A relevância do estudo vem da forma de se realizar a metodologia da pesquisa através do formato de consórcio de pesquisa, estudo realizado com amostra de base populacional, assim como por não haver estudo específico no Brasil no enfoque aqui abordado. Os estudos existentes restringem-se a investigar o consumo de alimentos fora de casa, mas não relatam o local onde as refeições são feitas e nem as preparações consumidas no almoço e no jantar.

Frente ao perfil de refeições encontrado neste estudo, as intervenções em saúde pública devem visar à orientação sobre a escolha e preparo dos alimentos, uma vez que as principais refeições feitas em casa e fora de casa são preparações caseiras.

Referências

1. Barros AJ, Victora CG. [A nationwide wealth score based on the 2000 Brazilian demographic census]. *Rev Saude Publica*. 2005 Aug;39(4):523-9.
2. Barros AJD, Menezes AB, Iná S, Santos IS. O Mestrado do Programa de Pós graduação em Epidemiologia da UFPel baseado em consórcio de pesquisa: uma experiência inovadora. *Rev Bras Epidemiol*. 2008;11(11(supl 1)):133-44.
3. Bezerra IN, Sichieri R. Characteristics and spending on out-of-home eating in Brazil. *Revista de saude publica*. 2010 Apr;44(2):221-9.
4. Bleil SI. O Padrão Alimentar Ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*. 1998;VI:1-25.

5. Brasil, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica, Nutrição. PNDAe. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. In: MS, editor. Brasília, 2012.
6. Brasil MdTeE, editor. Classificação Brasileira de Ocupações 2002.
7. Canesqui AM, Diez Garcia RW. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro 2005.
8. Dave JM, An LC, Jeffery RW, Ahluwalia JS. Relationship of attitudes toward fast food and frequency of fast-food intake in adults. *Obesity (Silver Spring)*. 2009 Jun;17(6):1164-70.
9. Diez Garcia RW. [Eating practices and behavior in the urban environment: a study in downtown Sao Paulo]. *Cad Saude Publica*. 1997 Jul;13(3):455-67.
10. Diez Garcia RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev Nutr*. 2003;16(4):483-92.
11. Guthrie JF, Lin BH, Frazao E. Role of food prepared away from home in the American diet, 1977-78 versus 1994-96: changes and consequences. *J Nutr Educ Behav*. 2002 May-Jun;34(3):140-50.
12. IBGE IBdGeE, Ministério do Planejamento, Gestão. Oe. Censo Demográfico 2010: Famílias e domicílios, resultados da amostra. 2012 1-175.
13. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009 : despesas, rendimentos e condições de vida. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2010.
14. Kant AK, Graubard BI. Eating out in America, 1987-2000: trends and nutritional correlates. *Prev Med*. 2004 Feb;38(2):243-9.
15. Lin B, Frazão E, Guthrie J, . Away-From-Home Foods Increasingly Important to Quality of American Diet. *Agriculture Information Bulletin* Washington, DC: US Department of Agriculture, Economic Research Service. 1999;no. 749.
16. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IR, Cannon G. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. *Cad Saude Publica*. 2010 Nov;26(11):2039-49.
17. Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, de Castro IR, Cannon G. Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public Health Nutr*. 2011 Jan;14(1):5-13.
18. Ortiz-Hernandez L, Gomez-Tello BL. Food consumption in Mexican adolescents. *Rev Panam Salud Publica*. 2008 Aug;24(2):127-35.
19. Vandevijvere S, Lachat C, Kolsteren P, Van Oyen H. Eating out of home in Belgium: current situation and policy implications. *Br J Nutr*. 2009 Sep;102(6):921-8.

Tabela 1. Características socioeconômicas e demográficas da amostra (para adultos 2927 de 20 anos ou mais). Pelotas, RS, 2012.

Variáveis	N	%
Sexo		
Masculino	1203	41,1
Feminino	1724	58,9
Idade (anos)		
20 a 29	612	20,9
30 a 39	540	18,5
40 a 49	595	20,3
50 a 59	514	17,5
60 a 69	386	13,2
70 a 79	202	6,9
80 ou mais	78	2,7
Escolaridade (anos)		
< 4	316	10,8
4 a 7	747	25,5
8 a 11	1.099	37,6
12 ou mais	762	26,1
Nível econômico* (quintis)		
1 (mais pobre)	587	20,2
2	551	19,0
3	591	20,3
4	595	20,5
5 (mais rico)	581	20,0
Ocupação		
Não trabalham	1234	42,2
Empregado doméstico	150	5,1
Serviços gerais	95	3,3
Técnicos, serviços, comércio	779	26,6
Empresários, comerciantes	105	3,6
Serviços industriais, construção civil	227	7,8
Profissionais de nível superior	162	5,5
Professores, ensino	118	4,0
Outros	56	1,9

*Indicador Econômico Nacional, baseado em bens domésticos. ¹¹

Tabela 2. Percentual das refeições relatadas nos dois dias prévios à entrevista que foram realizadas fora de casa (N=11.581). Pelotas, RS, 2012.

Variáveis	Refeições fora de casa			
	Almoço (N=5819)		Jantar (N=5762)	
	N	%	N	%
Total	1453	25,0	557	9,7
Sexo				
Masculino	664	27,8	272	11,5
Feminino	789	23,0	285	8,4
Idade (anos)				
20 a 29	408	33,5	204	16,9
30 a 39	331	30,8	110	10,3
40 a 49	311	26,4	112	9,5
50 a 59	245	23,9	79	7,8
60 a 69	108	14,0	39	5,1
70 a 79	36	8,9	12	3,0
80 ou mais	14	9,0	1	0,6
Escolaridade (anos)				
< 4	80	12,7	30	4,8
4 a 7	344	23,0	105	7,1
8 a 11	546	25,0	217	10,0
12 ou mais	483	31,8	205	13,6
IEN* (quintis)				
1 (mais pobre)	240	20,5	113	9,7
2	296	27,0	80	7,4
3	337	28,7	118	10,1
4	298	25,2	123	10,6
5 (mais rico)	269	23,3	121	10,5
Ocupação				
Não trabalham	272	11,0	139	5,7
Empregado doméstico	144	48,2	30	10,1
Serviços gerais	68	36,6	16	8,7
Técnicos, serviços, comércio	507	35,8	203	13,2
Empresários, comerciantes	74	35,7	30	14,5
Serviços industriais, construção civil	169	37,4	33	7,4
Profissionais de nível superior	106	33,0	53	16,5
Professores, ensino	78	33,2	32	13,7
Outros	35	31,5	20	17,8
Dias da semana				
Segunda a sexta-feira	1084	25,2	385	9,0
Sábado e domingo	369	24,4	172	11,5

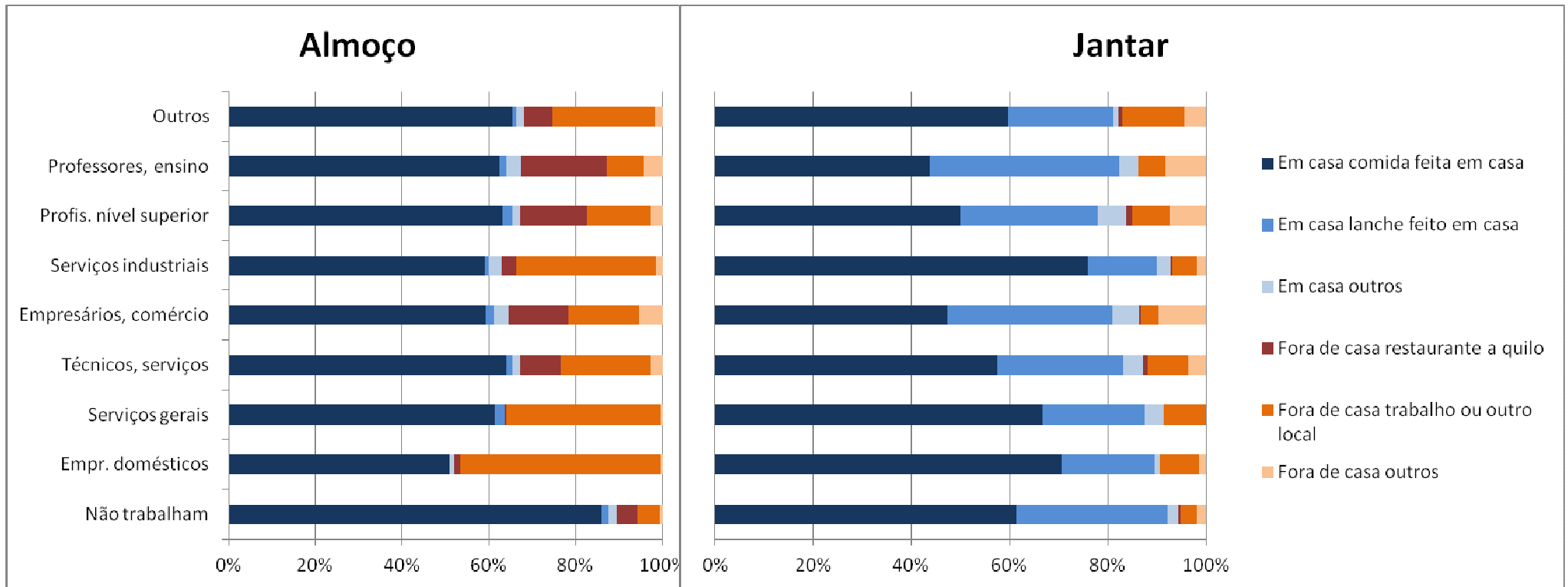
*Indicador Econômico Nacional, baseado em bens domésticos. ¹¹

Tabela 3. Tipo de preparação das refeições feitas em casa e local das refeições feitas fora de casa. Pelotas, RS, 2012.

Tipo de preparação das refeições realizadas em casa												
Refeição	Comida feita em casa		Lanche feito em casa		Marmitta		Congelados		Lanches comprados		Total	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
	Almoço	4166	95,6	80	1,8	81	1,9	18	0,4	13	0,3	4358
Jantar	3432	66,5	1556	30,1	23	0,5	27	0,5	126	2,4	5164	100

Local das refeições realizadas fora de casa											
Refeição	Restaurante a quilo		Restaurante à la carte		Lancheria ou pizzeria		Trabalho ou outro local		Total		
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	
Almoço	413	28,8	68	4,7	31	2,2	921	64,3	1433	100	
Jantar	29	5,4	53	9,9	127	23,6	328	61,1	537	100	

Figura 1. Local e tipo de refeições realizadas segundo a ocupação. Pelotas, RS, 2012 (Almoço N=5791 e Jantar N=5699).



4. Comunicado à imprensa

Perfil de refeições dos adultos pelotenses

Durante o Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia da Universidade Federal de Pelotas, a Nutricionista Juliana Pires Carús, sob orientação do Professor Dr. Alúcio J. D. Barros e coorientação do doutorando Giovanny V. A. de França, realizou um estudo para caracterizar o perfil de refeições da população adulta da zona urbana do município de Pelotas/RS, descrevendo o local e os tipos de preparações consumidas no almoço e no jantar.

Participaram do estudo 2927 adultos, em sua maioria adultos jovens, do sexo feminino e com alta escolaridade. Identificou-se que a maioria dos entrevistados realizou refeições em casa, tendo sido consumidas preparações do tipo caseira. Quanto às refeições fora de casa, 25% foram no almoço e 9,7% no jantar. Das pessoas que comeram fora de casa, a maioria era do sexo masculino, com escolaridade entre 8 a 11 anos, com idades entre 20 e 29 anos. O trabalho foi o local mais citado onde foram realizadas as refeições fora de casa.

A maioria dos entrevistados que não trabalhavam almoçou em casa. Para as categorias de empregados domésticos, serviços gerais, técnicos e serviços, serviços industriais e outros, observou-se que o almoço foi realizado principalmente em casa ou no trabalho, constituído por preparações caseiras. Estas preparações foram feitas em casa ou compradas para consumo no trabalho. Já entre os empresários e comércio, profissionais de nível superior, professores e profissionais de ensino, além das refeições realizadas em casa ou no trabalho, destacou-se o almoço realizado em restaurantes a quilo. Em

relação ao jantar, em todas as categorias houve predomínio das refeições realizadas em casa, constituídas por comida ou lanche preparados no próprio domicílio.

O perfil de refeição verificado no estudo, mostra que há um predomínio de consumo de refeições em casa, com consumo de preparações caseiras, independentemente se em casa ou fora de casa e se foi no almoço ou no jantar. Isto mostra que as intervenções em saúde pública devem visar à orientação sobre a escolha e preparo dos alimentos, uma vez que as principais refeições são feitas em casa.

5. Anexos

ANEXO 01

BLOCO A: GERAL # Este bloco deve ser aplicado a todos os indivíduos adultos	ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO
Número do setor _____ Número da família _____ Número da pessoa _____ Endereço: _____ (1) casa (2) apartamento Data da entrevista: ____ / ____ / _____ Entrevistadora: _____	ASET _____ AFAM _____ APESOA _____ ATIPOM _____ ADE _____ ____ / ____ / _____ AENT _____
A1) Qual é o seu nome? _____ A2) Qual é a sua idade? ____ anos completos A3) Qual é sua data de nascimento? ____ / ____ / _____	AIDADE _____ ANASC _____ ____ / ____ / _____
<i>As perguntas A5 e A6 devem apenas ser observadas pela entrevistadora.</i>	
A6) Sexo: (0) Masculino (1) Feminino	ASEXO ____
A7) O(A) Sr.(a) sabe ler e escrever? (0) Não → <i>Pule para a questão A9</i> (1) Sim (2) Só assina → <i>Pule para a questão A9</i> (9) IGN	ASABLER ____
A8) Até que série o(a) Sr.(a) estudou? Anotação: _____ (codificar após encerrar o questionário) Anos completos de estudo: ____ anos (88) NSA	AESCOLA ____
AS PRÓXIMAS PERGUNTAS REFEREM-SE A TODO TIPO DE TRABALHO, MESMO QUE NÃO SEJA PAGO	
A15) O(A) Sr.(a) trabalhou alguma vez na vida? (0) Não, nunca → <i>Pule para a instrução anterior à questão A23</i> (1) Trabalhou, mas não está trabalhando (2) Sim, está trabalhando → <i>Pule para a questão A18</i> (9) IGN	A15 ____
A16) <i>Se já trabalhou mas não está trabalhando. Qual a sua situação em relação a trabalho? Ler opções.</i> (1) Desempregado (2) Aposentado (3) Encostado (4) Outro _____ (8) NSA (9) IGN	A16 ____
A17) Há quanto tempo não está trabalhando? ____ anos ____ meses	A17 ____ ANOS ____ MESES

<p>A18) <i>Se está trabalhando ou já trabalhou. Se está trabalhando ou já trabalhou qual é/foi a sua ocupação principal?</i></p> <p>Ocupação: _____</p> <p>(No caso de ter mais de uma ocupação será considerado ocupação principal a que tiver maior carga horária, no caso de ter a mesma carga horária será considerada a que exercer a mais tempo; se tiver o mesmo tempo será considerada a de maior renda.)</p> <p>A19) Quanto tempo trabalha(ou) nesta ocupação? ___ anos ___ meses</p> <p>A20) Neste trabalho é/era:</p> <p>(1) Empregado (2) Conta própria (3) Empregador (4) Outro _____</p> <p>A21) Qual o tipo de firma em que trabalha(ou)?</p> <p>_____</p>	<p>A18 _____</p> <p>A19 ___ ANOS ___ MESES</p> <p>A20 ___</p> <p>A21 _____</p>
---	---

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O(A) SR.(A) COSTUMA ALMOÇAR E JANTAR.

<p>A156) Tem algum dia da semana em que o(a) Sr.(a) normalmente <u>almoça</u> fora de casa?</p> <p>(0) Não → <i>Pule para questão A158</i> (1) Sim (9) Não sabe/não lembra → <i>Pule para questão A158</i></p>	<p>ALMFORA__</p>
<p>A157) Se sim, quais? <i>Marcar mais de uma alternativa se necessário.</i></p> <p>Segunda (0) não (1) sim Terça (0) não (1) sim Quarta (0) não (1) sim Quinta (0) não (1) sim Sexta (0) não (1) sim Sábado (0) não (1) sim Domingo (0) não (1) sim</p>	<p>AFSEG __ AFTERCA __ AFQUARTA __ AFQUINTA __ AFSEXTA __ AFSAB __ AFDOM __</p>
<p>A158) Tem algum dia da semana em que o(a) Sr.(a) normalmente <u>janta</u> fora de casa?</p> <p>(0) Não → <i>Pule para questão A160</i> (1) Sim (9) Não sabe/não lembra → <i>Pule para questão A160</i></p>	<p>JANFORA__</p>
<p>A159) Se sim, quais? <i>Marcar mais de uma alternativa se necessário.</i></p> <p>Segunda (0) não (1) sim Terça (0) não (1) sim Quarta (0) não (1) sim Quinta (0) não (1) sim Sexta (0) não (1) sim Sábado (0) não (1) sim Domingo (0) não (1) sim</p>	<p>JFSEG __ JFTERCA __ JFQUARTA __ JFQUINTA __ JFSEXTA __ JFSAB __ JFDOM __</p>

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O(A) SR(A) ALMOÇOU E JANTOU NA ÚLTIMA SEMANA, DESDE <DIA DA SEMANA>.

<p>A160) Considerando esta última semana, desde <dia da semana>, em quantos dias o(a) Sr.(a) almoçou fora de casa?</p> <p>_____ (0 a 7 dias) (9) Não sabe/Não lembra</p>	<p>DIASAF __</p>
<p>A161) Considerando esta última semana, desde <dia da semana>, em quantos dias o(a) Sr.(a) jantou fora de casa?</p>	<p>DIASJF __</p>

____ (0 a 7 dias)	(9) Não sabe/Não lembra	
AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O (A) SR (A) ALMOÇOU E JANTOU ONTEM E ANTEONTEM.		
A162) Ontem, o(a) Sr.(a) <u>almoçou</u> em casa ou fora de casa? (1) Em casa (2) Fora de casa → <i>Pule para questão A164</i> (9) Não sabe/Não lembra → <i>Pule para questão A165</i>		ONTEMACFC __
A163) Se em casa, comeu: <i>Ler opções.</i> (1) Comida feita em casa (2) Marmita/ Vianda (3) Lanche feito em casa (4) Congelados (5) Lanches comprados prontos para o consumo (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra		ONTEMAC__
A164) Se fora de casa, comeu em: <i>Ler opções.</i> (1) Restaurante por quilo (2) Restaurante à la carte (3) Lancherias/ Pizzarias (4) Trabalho ou outro local (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra		ONTEMAFC __
A165) Ontem, o(a) Sr.(a) <u>jantou</u> em casa ou fora de casa? (1) Em casa (2) Fora de casa → <i>Pule para questão A167</i> (9) Não sabe/Não lembra → <i>Pule para questão A168</i>		ONTEMJFCFC __
A166) Se em casa, comeu: <i>Ler opções.</i> (1) Comida feita em casa (2) Marmita/ Vianda (3) Lanche feito em casa (4) Congelados (5) Lanches comprados prontos para o consumo (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra		ONTEMJC __
A167) Se fora de casa, comeu em: <i>Ler opções.</i> (1) Restaurante por quilo (2) Restaurante à la carte (3) Lancherias/ Pizzarias (4) Trabalho ou outro local (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra		ONTEMJFC __
A168) Anteontem, <dia da semana>, o(a) Sr.(a) <u>almoçou</u> em casa ou fora de casa? (1) Em casa (2) Fora de casa → <i>Pule para questão A170</i> (9) Não sabe/Não lembra → <i>Pule para questão A171</i>		ANTEACFC __
A169) Se em casa, comeu: <i>Ler opções.</i> (1) Comida feita em casa (2) Marmita/ Vianda (3) Lanche feito em casa (4) Congelados (5) Lanches comprados prontos para o consumo		ANTEJC __

(8) NSA (9) Não sabe/Não lembra	
A170) Se fora de casa, comeu em: <i>Ler opções.</i> (1) Restaurante por quilo (2) Restaurante à la carte (3) Lancherias/ Pizzarias (4) Trabalho ou outro local (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra	ANTEJFC __
A171) Anteontem , <dia da semana>, o(a) Sr.(a) <u>jantou</u> em casa ou fora de casa? (1) Em casa (2) Fora de casa → <i>Pule para a questão 173</i> (9) Não sabe/Não lembra → <i>Pule para a questão 175</i>	ANTEJFCFC__
A172) Se em casa, comeu: <i>Ler opções.</i> (1) Comida feita em casa (2) Marmita/ Vianda (3) Lanche feito em casa (4) Congelados (5) Lanches comprados prontos para o consumo (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra	ANTEJC __
A173) Se fora de casa, comeu em: <i>Ler opções.</i> (1) Restaurante por quilo (2) Restaurante à la carte (3) Lancherias/ Pizzarias (4) Trabalho ou outro local (8) NSA (9) Não sabe/Não lembra	ANTJFC__

ANEXO2

MANUAL QUESTÕES

PERGUNTA A2. QUAL É O SEU NOME?

Digite o nome completo do(a) entrevistado(a) com letras minúsculas, sem a utilização de acentos e sem cedilha.

PERGUNTA A3. QUAL É A SUA IDADE?

Digite a idade em anos completos.

PERGUNTA A4. QUAL É SUA DATA DE NASCIMENTO?

Clique em SET DATE. Clique no espaço ao lado de “DAY”; o campo ficará em azul, então digite o dia do nascimento, utilizando o teclado da tela. Após, clique no mês correspondente. Clique no espaço ao lado de “YEAR”; o campo ficará em azul e então digite o ano de nascimento, utilizando o teclado da tela. Após, clique em OK e confira a data que aparecerá na tela.

Quando houver data diferente entre o documento e a data real, completar com a data real informada pela pessoa. Se o(a) entrevistado(a) souber apenas o ano, considere o mês como 06 e o dia como 15. Exemplo: 15/06/1967.

PERGUNTA A6. SEXO

(0) Masculino

(1) Feminino

Apenas observe o sexo do (a) entrevistado(a) e selecione uma das opções.

PERGUNTA A7. O(A) SR.(A) SABE LER E ESCREVER?

(0) Não → *Pule para a questão A9*

(1) Sim

(2) Só assina → *Pule para a questão A9*

(9) IGN

Nesta questão a pessoa tem que saber ler e também escrever. Caso saiba somente escrever ou somente ler deve ser selecionado a alternativa “0-Não”.

No caso da resposta ser “0-Não”, “9-Ign” ou “2-Só assina”, automaticamente serão puladas as questões A7 e A8, passando diretamente para a questão A9.

PERGUNTA A8. ATÉ QUE SÉRIE O (A) SR.(A) ESTUDOU?

Atenção: Consulte na tabela o número.

Digitar o código correspondente ao número de anos de estudo conforme a tabela, no campo destinado que aparece na tela.

Nesta questão você deve escutar a resposta do (a) entrevistado (a) e consultar o cartão com a TABELA DE EQUIVALÊNCIA DE ANOS DE ESTUDO APROVADOS. A partir desta consulta, digite o número total de anos de estudo aprovados. Se o(a) entrevistado(a) realizou o supletivo para o primeiro grau, contar como 8 anos de estudo. Se fez o supletivo para o segundo grau, então são 11 anos de estudo completo. Se fez o supletivo e foi incompleto, contar até que ano ele conseguiu completar o estudo. Por exemplo: terminou o supletivo do primeiro grau, mas completou apenas o primeiro ano do segundo grau, então ele tem 9 anos de estudo completo. Se o(a) entrevistado(a) afirmar ter feito/estar fazendo curso técnico, verificar se já concluiu o ensino médio ou se está fazendo concomitante. Se já concluiu o ensino médio, o valor a ser digitado é 11 anos de estudo, independente de quantos anos de ensino técnico o indivíduo fez. Se o(a) entrevistado(a) tem ensino superior completo, o mesmo equivale de 15 a 17 anos, dependendo da faculdade. Se o ensino

fundamental/médio/superior for incompleto, perguntar quantos anos o(a) entrevistado(a) completou do curso e verificar na tabela o total de anos de estudo aprovados.

Tabela de equivalência de anos de estudo aprovados:

Graus de escolaridade	Anos de estudo completo							
	Série/Ano							
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	6 ^a	7 ^a	8 ^a
Mobral	1	1	1	1				
Primário	1	2	3	4				
Secundário inferior/ Ginásio	5	6	7	8				
Primeiro Grau / Ensino Fundamental	1	2	3	4	5	6	7	8
Colegial / Normal/ Científico/ Magistério/ Segundo Grau / Ensino Médio / Técnico	9	10	11	11				
Nível Superior / Tecnólogo	12	13	14	15	16	17		
Pós-Graduação	16	17						

As questões de A157/ C24 a A160/ C27 são referentes ao hábito alimentar.

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O (A) SR (A) COSTUMA ALMOÇAR E JANTAR

PERGUNTA A157/ C24. TEM ALGUM DIA DA SEMANA EM QUE O (A) SR (A) NORMALMENTE ALMOÇA FORA DE CASA?

(0) Não → *Pule para a questão A159/C26*

(1) Sim

(99) Não sabe/Não lembra → *Pule para a questão A159/C26*

Nesta questão, queremos saber se o entrevistado normalmente almoça fora de casa. Se a pessoa não entender o que se pergunta por “normalmente”, pode usar como sinônimos: habitualmente, frequentemente.

Se o entrevistado responder Sim, deve-se seguir para a questão A158/ C25. Se responder Não ou Não sabe/ Não lembra, haverá pulo automático a questão A159/C26.

PERGUNTA A158/ C25. Se sim, QUAIS?

Segunda	(0) Não	(1) Sim
Terça	(0) Não	(1) Sim
Quarta	(0) Não	(1) Sim
Quinta	(0) Não	(1) Sim
Sexta	(0) Não	(1) Sim
Sábado	(0) Não	(1) Sim
Domingo	(0) Não	(1) Sim

Se o(a) entrevistado(a) normalmente almoça fora de casa, queremos saber em qual(is) dia(s) ele(a) o faz. Pode ser marcada mais de uma opção de dia da semana. Marque “(1) Sim” nos dias em que ele (a) normalmente almoça fora de casa e “(0) Não” nos dias não referidos por ele (a).

PERGUNTA A159/ C26. TEM ALGUM DIA DA SEMANA EM QUE O(A) SR(A) NORMALMENTE JANTA FORA DE CASA?

(0) Não → *Pule para a questão A161/ C28*

(1) Sim

(99) Não sabe/não lembra → *Pule para a questão A161/C28*

Nesta questão, queremos saber se o entrevistado normalmente janta fora de casa. Se a pessoa não entender o que se pergunta por “normalmente”, pode usar como sinônimos: habitualmente, frequentemente.

Se o entrevistado responder “Sim”, deve-se seguir para a questão A160/C27.

Se responder “Não” ou “Não sabe/ Não lembra”, haverá um pulo automaticamente para a questão A161/C28.

PERGUNTA A160/ C27. Se sim, QUAIS?

Segunda	(0) Não	(1) Sim
Terça	(0) Não	(1) Sim
Quarta	(0) Não	(1) Sim
Quinta	(0) Não	(1) Sim
Sexta	(0) Não	(1) Sim
Sábado	(0) Não	(1) Sim
Domingo	(0) Não	(1) Sim

Se o(a) entrevistado(a) normalmente janta fora de casa, queremos saber em qual(is) dia(s) ele(a) o faz. Pode ser marcada mais de uma opção de dia da semana. Marque “(1) Sim” nos dias em que ele(a) normalmente almoça fora de casa e “(0) Não” nos dias não referidos por ele(a).

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O (A) SR (A) ALMOÇOU E JANTOU NA ÚLTIMA SEMANA, DESDE <dia da semana passada>.

PERGUNTA A 161/ C28. CONSIDERANDO ESSA ÚLTIMA SEMANA, DESDE <DIA DA SEMANA PASSADA>, EM QUANTOS DIAS O (A) SR (A) ALMOÇOU FORA DE CASA?

____ (0 a 7 dias) (99) Não sabe/não lembra

Selecione na lista de opções o número de dias da semana (de zero a sete) em que o entrevistado almoçou fora de casa na semana anterior à entrevista. Caso responda “não sabe/ não lembra”, selecione a opção 99.

PERGUNTA A 162/ C29. CONSIDERANDO ESSA ÚLTIMA SEMANA, DESDE <DIA DA SEMANA PASSADA>, EM QUANTOS DIAS O (A) SR (A) JANTOU FORA DE CASA?

_____ (0 a 7 dias) (99) Não sabe/não lembra

Selecione na lista de opções o número de dias da semana (de zero a sete) em que o entrevistado jantou fora de casa na semana anterior à entrevista. Caso responda “não sabe/ não lembra”, selecione a opção 99.

AGORA VAMOS FALAR SOBRE ONDE O (A) SR (A) ALMOÇOU E JANTOU ONTEM E ANTEONTEM.

PERGUNTA A163/ C30. ONTEM, O (A) SR (A) ALMOÇOU EM CASA OU FORA DE CASA?

(1) Em casa → *Pule para a questão A164/C31*

(2) Fora de casa → *Pule para a questão A165/C32*

(99) Não sabe/não lembra → *Pule para a questão A166/C33*

Nesta questão queremos identificar o local onde o entrevistado almoçou no dia anterior à entrevista. Se em casa, haverá um pulo automático para a questão A164/C31; se fora de casa, pulará automaticamente para a questão A165/C32; e se não sabe/ não lembra, pulará automaticamente para a questão A166/C33. Se for feito o questionário em papel, você deverá proceder ao mesmo pulo de questões.

PERGUNTA A164/ C31. Se em casa, COMEU:

(1) Comida feita em casa

(2) Marmita/ Vianda

(3) Lanche feito em casa

(4) Congelados

(5) Lanches comprados prontos para o consumo

(88) NSA

(99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 5 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que almoçou em casa no dia anterior à entrevista, será feita a pergunta sobre o tipo de comida consumida. Entende-se por:

- Comida feita em casa: comida preparada em casa. Exemplo: preparações como feijão, arroz, preparações com carnes, entre outras.
- Marmita/ Vianda: comida caseira (como a comida preparada em casa) que foi comprada para ser consumida em casa.
- Lanche feito em casa: lanches preparados em casa, com ingredientes como pães, vegetais, presunto, queijo, margarina, maionese.
- Congelados: são alimentos pré-prontos vendidos congelados como lasanhas, pizzas, lanches congelados.
- Lanches comprados prontos para o consumo: lanches prontos comprados para serem consumidos em casa como baurus, pizzas, pastéis, entre outros. Lanches pedidos por tele-entrega também são incluídos nessa categoria.

PERGUNTA A165/ C32. Se fora de casa, **COMEU EM:**

(1) Restaurante por quilo

(2) Restaurante à la carte

(3) Lancherias/ Pizzarias

(4) Trabalho ou outro local

(88) NSA

(99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 4 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que almoçou fora de casa no dia anterior à entrevista, queremos saber o local onde fez a refeição.

Entende-se por:

- Restaurante por quilo: aqueles que comercializam comida por peso. Nestes restaurantes, as pessoas se servem e pagam o preço referente ao peso da refeição.
- Restaurante à la carte: restaurante que oferece pratos servidos na mesa por garçom.
- Lancherias/ Pizzarias: local onde são comprados e consumidos lanches/ pizzas.
- Trabalho ou outro local: comida comprada ou levada de casa para ser consumida no trabalho ou em outro local. Ex: marmita/ vianda.

PERGUNTA A166/ C33. ONTEM, O (A) SR (A) JANTOU EM CASA OU FORA DE CASA?

(1) Em casa → *Questão A167/C34*

(2) Fora de casa → *Questão A168/C35*

(99) Não sabe/Não lembra → *Questão A169/C36*

Nesta questão queremos identificar o local onde o entrevistado jantou no dia anterior à entrevista. Se em casa, o Netbook pulará automaticamente para a questão A167/C34; se fora de casa, pulará automaticamente para a questão

A168/C35; e se não sabe/ não lembra, pulará automaticamente para a questão A169/C36.

Se for feito o questionário em papel, você deverá proceder ao mesmo pulo de questões.

PERGUNTA A167/ C34. Se em casa, COMEU:

- (1) Comida feita em casa
- (2) Marmita/ Vianda
- (3) Lanche feito em casa
- (4) Congelados
- (5) Lanches comprados prontos para o consumo
- (88) NSA
- (99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 5 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que jantou em casa no dia anterior à entrevista, será feita a pergunta sobre o tipo de comida consumida. Entende-se por:

- Comida feita em casa: comida preparada em casa. Exemplo: preparações como feijão, arroz, preparações com carnes, entre outras.
- Marmita/ Vianda: comida caseira (como a comida preparada em casa) que foi comprada para ser consumida em casa.
- Lanche feito em casa: lanches preparados em casa, com ingredientes como pães, vegetais, presunto, queijo, margarina, maionese.
- Congelados: são alimentos pré-prontos vendidos congelados como lasanhas, pizzas, lanches congelados.

- Lanches comprados prontos para o consumo: lanches prontos comprados para serem consumidos em casa como baurus, pizzas, pastéis, entre outros. Lanches pedidos por tele-entrega também são incluídos nessa categoria.

PERGUNTA A168/ C35. Se fora de casa, COMEU EM:

- (1) Restaurante por quilo
- (2) Restaurante à la carte
- (3) Lancherias/ Pizzarias
- (4) Trabalho ou outro local
- (88) NSA
- (99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 4 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que jantou fora de casa no dia anterior à entrevista, queremos saber o local onde fez a refeição.

Entende-se por:

- Restaurante por quilo: aqueles que comercializam comida por peso. Nestes restaurantes, as pessoas se servem e pagam o preço referente ao peso da refeição.
- Restaurante à la carte: restaurante que oferece pratos servidos na mesa por garçom.
- Lancherias/ Pizzarias: local onde são comprados e consumidos lanches/ pizzas.
- Trabalho ou outro local: comida comprada ou levada de casa para ser consumida no trabalho ou em outro local. Ex: marmita/ vianda.

PERGUNTA A169/ C36. ANTEONTEM, <dia da semana>, O (A) SR (A)

ALMOÇO EM CASA OU FORA DE CASA?

(1) Em casa

(2) Fora de casa → *Pule para a questão A171/C38*

(99) Não sabe/não lembra → *Pule para a questão A172/C39*

Nesta questão queremos identificar o local onde o entrevistado almoçou nos dois dias anteriores à entrevista. Se em casa, haverá um pulo automático para a questão A170/ C37; se fora de casa, pulará automaticamente para a questão A171/ C38; e se não sabe/ não lembra, pulará automaticamente para a questão A172/ C39.

Se for feito o questionário em papel, você deverá proceder ao mesmo pulo de questões.

PERGUNTA A170/ C37. Se em casa, COMEU:

(1) Comida feita em casa

(2) Marmita/ Vianda

(3) Lanche feito em casa

(4) Congelados

(5) Lanches comprados prontos para o consumo

(88) NSA

(99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 5 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que almoçou em casa nos dois dias anteriores à entrevista, será feita a pergunta sobre o tipo de comida consumida. Entende-se por:

- Comida feita em casa: comida preparada em casa. Exemplo: preparações como feijão, arroz, preparações com carnes, entre outras.
- Marmita/ Vianda: comida caseira (como a comida preparada em casa) que foi comprada para ser consumida em casa.
- Lanche feito em casa: lanches preparados em casa, com ingredientes como pães, vegetais, presunto, queijo, margarina, maionese.
- Congelados: são alimentos pré-prontos vendidos congelados como lasanhas, pizzas, lanches congelados.
- Lanches comprados prontos para o consumo: lanches prontos comprados para serem consumidos em casa como baurus, pizzas, pastéis, entre outros. Lanches pedidos por tele-entrega também são incluídos nessa categoria.

PERGUNTA A171/ C38. Se fora de casa, COMEU EM:

- (1) Restaurante por quilo
- (2) Restaurante à la carte
- (3) Lancherias/ Pizzarias
- (4) Trabalho ou outro local
- (88) NSA
- (99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 4 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que almoçou fora de casa nos dois dias anteriores à entrevista, queremos saber o local onde fez a refeição. Entende-se por:

- Restaurante por quilo: aqueles que comercializam comida por peso. Nestes restaurantes, as pessoas se servem e pagam o preço referente ao peso da refeição.
- Restaurante à la carte: restaurante que oferece pratos servidos na mesa por garçom.
- Lancherias/ Pizzarias: local onde são comprados e consumidos lanches/ pizzas.
- Trabalho ou outro local: comida comprada ou levada de casa para ser consumida no trabalho ou em outro local. Ex: marmita/ vianda.

PERGUNTA A172/ C39. ANTEONTEM, <dia da semana>, O (A) SR (A)
JANTOU EM CASA OU FORA DE CASA?

(1) Em casa → *Pule para a questão A173/C40*

(2) Fora de casa → *Pule para a questão A174/C41*

(99) Não sabe/Não lembra → *Pule para a questão A175/C42*

Nesta questão queremos identificar o local onde o entrevistado jantou nos dois dias anteriores à entrevista. Se em casa, haverá um pulo automático para a questão A173/C40; se fora de casa, pulará automaticamente para a questão A174/ C41; e se não sabe/ não lembra, pulará automaticamente para a questão A175/C42.

PERGUNTA A173/ C40. Se em casa, COMEU:

(1) Comida feita em casa

(2) Marmita/ Vianda

(3) Lanche feito em casa

(4) Congelados

(5) Lanches comprados prontos para o consumo

(88) NSA

(99) Não sabe/Não lembra

Leia as opções de resposta até o número 5 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que jantou em casa nos dois dias anteriores à entrevista, será feita a pergunta sobre o tipo de comida consumida. Entende-se por:

- Comida feita em casa: comida preparada em casa. Exemplo: preparações como feijão, arroz, preparações com carnes, entre outras.
- Marmita/ Vianda: comida caseira (como a comida preparada em casa) que foi comprada para ser consumida em casa.
- Lanche feito em casa: lanches preparados em casa, com ingredientes como pães, vegetais, presunto, queijo, margarina, maionese.
- Congelados: são alimentos pré-prontos vendidos congelados como lasanhas, pizzas, lanches congelados.
- Lanches comprados prontos para o consumo: lanches prontos comprados para serem consumidos em casa como baurus, pizzas, pastéis, entre outros. Lanches pedidos por tele-entrega também são incluídos nessa categoria.

PERGUNTA A174/ C41. Se fora de casa, COMEU EM:

(1) Restaurante por quilo

(2) Restaurante à la carte

(3) Lancherias/ Pizzarias

(4) Trabalho ou outro local

(88) NSA

(99) Não sabe/Não lembra

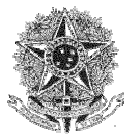
Leia as opções de resposta até o número 4 e selecione conforme o respondido.

Não ler alternativas 88 e 99. Se o entrevistado responder que jantou fora de casa nos dois dias anteriores à entrevista, queremos saber o local onde fez a refeição. Entende-se por:

- Restaurante por quilo: aqueles que comercializam comida por peso. Nestes restaurantes, as pessoas se servem e pagam o preço referente ao peso da refeição.
- Restaurante à la carte: restaurante que oferece pratos servidos na mesa por garçom.
- Lancherias/ Pizzarias: local onde são comprados e consumidos lanches/ pizzas.
- Trabalho ou outro local: comida comprada ou levada de casa para ser consumida no trabalho ou em outro local. Ex: marmita/ vianda.

Trabalho ou outro local: comida comprada ou levada de casa para ser consumida no trabalho ou em outro local. Ex: marmita/ vianda

ANEXO 03



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE MEDICINA
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

OF. 77111

Pelotas, 01 de dezembro de 2011.

Ilma. Sta.

Maria Cecília Formoso Assunção

Projeto: Diagnóstico de saúde em adolescentes, adultos e idosos da cidade de Pelotas, RS, 2012.

Prezada Pesquisadora,

Vimos, por meio deste, informá-lo que o projeto supracitado foi analisado e **APROVADO** por esse Comitê, quanto às questões éticas e metodológicas, de acordo com a Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde.

Assinatura manuscrita em tinta preta, legível como "Patrícia Abrantes Duval".

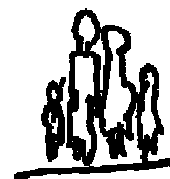
Patrícia Abrantes Duval
Coordenadora do CEPI/FAMED/UFPEL



ANEXO 04



Programa de Pós-Graduação em Epidemiologia
Departamento de Medicina Social
Faculdade de Medicina
Universidade Federal de Pelotas



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Nós, professores e mestrandos do Curso de Pós-graduação em Epidemiologia da Universidade Federal de Pelotas, gostaríamos de convidar o(a) Sr(a) para participar, como voluntário, desta pesquisa sobre as condições de saúde da população de Pelotas, respondendo perguntas sobre alguns temas, entre outros: hábitos alimentares, prática de atividades físicas, serviços de saúde, utilização de medicamentos genéricos e medicamentos para doenças respiratórias.

Todas as informações serão coletadas através de um questionário e de figuras, sem risco para a sua saúde e a saúde da sua comunidade. Suas respostas terão caráter sigiloso, identificadas por um número, guardadas com segurança e utilizadas exclusivamente para fins de análise científica. Somente terão acesso a elas os pesquisadores envolvidos neste estudo. Com a finalidade exclusiva de controle de qualidade, o(a) Sr(a). poderá receber um telefonema para responder novamente a poucas perguntas. Os resultados das análises realizadas neste estudo poderão ser acessados por meio de publicações científicas, nos jornais locais e no *website* oficial do Centro de Pesquisas Epidemiológicas: <http://www.epidemio-ufpel.org.br>.

Em alguns casos, como aqueles que utilizam motocicleta para deslocamento e os que utilizam bombinha ou outro tipo de inalador como medicamento respiratório, ocorrerá novo contato por telefone ou receberá uma segunda visita para responder questões adicionais. Em ambos os casos, as novas perguntas objetivam complementar as informações já coletadas.

Caso concorde em participar do estudo, solicitamos a gentileza de assinar o termo em duas vias: uma delas é sua e a outra ficará com os pesquisadores responsáveis. Em caso de recusa, o(a) Sr(a). não será penalizado(a) de forma alguma, podendo, inclusive, deixar de responder a qualquer pergunta durante a entrevista. Para outros esclarecimentos ou dúvidas, estaremos à sua disposição através do telefone 32841300, ramal 334, onde deverão ser contatados os mestrandos responsáveis e as coordenadoras abaixo. O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Pelotas pode também ser contatado pelo telefone 32844900 ramal 312.

Prof^a. Elaine Tomasi

Prof^a. Helen Gonçalves

Prof^a. Maria Cecília Formoso Assunção

Eu, _____ fui esclarecido(a) sobre a pesquisa para avaliar as condições de saúde da população de adultos e idosos da cidade de Pelotas em 2012 e concordo que os dados fornecidos sejam utilizados na realização da mesma.

Pelotas, ____ de _____ de 2012.

Assinatura: _____

Rua Marechal Deodoro, nº 1160 - 3º piso - CEP 96020-220- Pelotas/RS.Fone/Fax: (053) 32841300