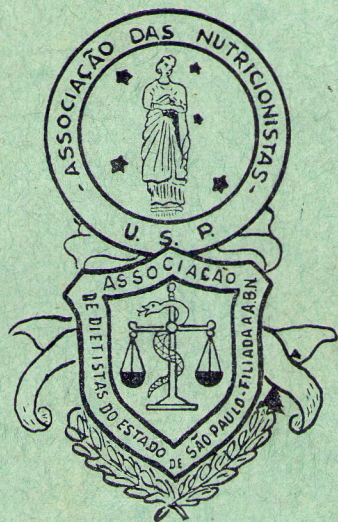


**ANAIS DO II CONGRESSO
BRASILEIRO DE NUTRICIONISTAS**



SÃO PAULO — JULHO DE 1960

Dr. Henrique Grecchi — A respeito das observações do Dr. Dutra penso que todos concordam, pois que no Brasil inteiro observações são feitas no sentido de que a alimentação do nosso povo inclui uma quota exagerada de Hidratos de Carbono. Gostaria de lembrar uma coisa: a educação alimentar de nosso povo se faz por campanhas publicitárias de indústrias que fabricam os produtos, quase todos baseados em Hidratos de Carbono, porque talvez sejam os produtos mais baratos na obtenção e que dão mais lucro na venda. Acontece então que, a propaganda é causticante. Gostaria que neste Congresso fosse ventilado êsse problema, porque estas firmas querem ensinar o povo a se alimentar. Isto deve ser condenado. A respeito do leite dado às crianças, no início deve ser diluído, porque todos os tratados de pediatria são unânimes em afirmar, que o leite de vaca deve ser diluído nessa época. Mas como essa diluição diminua o valor calórico do leite e, o único meio de aumentá-lo é a farinha branca, costuma-se adicionar esta. Entretanto acho que êsse meio de aumento do valor calórico é mau.

A pergunta do Dr. J. J. Barbosa está igualmente respondida.

Dna. Ivonette pergunta: quando e como seriam administrados às crianças, os derivados do leite? Os derivados do leite podem ser dados a partir dos sete meses.

Dr. Dutra — O Departamento de Pediatria de Ribeirão Preto não emprega o Hidrato de Carbono como farináceo. O único aditivo que se faz, é o Hidrato de Carbono como sacarose. Gostaria de saber a opinião do Dr. Ulisses, do Departamento de Pediatria de Ribeirão Preto.

Dr. Ulisses — Somos também contra o acréscimo de farinha no leite.

Dra. Helena Alba — Desde que idade a criança pode receber leite sem a adição de farinha?

Dr. Ulisses — Desde o início.

Dr. Grecchi — Qual é o leite empregado?

Dr. Ulisses — Leite fresco.

Dr. J. J. Barbosa — Passaremos então à leitura de outro resumo de trabalho.

INQUÉRITOS SÔBRE ALIMENTAÇÃO. TÉCNICA DE SUA REALIZAÇÃO

(em anexo resultados obtidos nas pesquisas)

NEIDE GAUNDENCI DE SA

A autora inicia o trabalho, fazendo considerações a respeito da investigação científica, da importância da mesma para o progresso da humanidade, do aspecto social da Dietética, ressaltando a necessidade da pesquisa alimentar nas populações, para permitir o conhecimento de seus hábitos alimentares em face dos quais serão planejados os programas para a melhoria da saúde.

A seguir esclarece qual o objetivo das pesquisas sobre alimentação: saber o que consomem os diversos povos, até que ponto seus regimes atuais são satisfatórios, quais as insuficiências alimentares encontradas e quais as suas causas. Uma vez conseguido êste objetivo, formular-se-ão programas econômico, agrícola e de distribuição de alimentos, e, empreender-se-ão campanhas educacionais, a fim de melhorar hábitos dietéticos.

Passa a autora a descrever a técnica da realização de pesquisas sobre a alimentação nas suas diversas fases.

1.º PROJETO E ORGANIZAÇÃO DA PESQUISA: Durante o planejamento elege-se o método que será aplicado na realização da pesquisa, fixando quais os dados a serem colhidos, escolha do número e classe de pessoas a ser pesquisadas, época do ano em que será realizada, duração, número de pesquisadores necessários, qual o material e a orientação de trabalho para os

mesmos, e como será feita a publicação do inquérito para obter a cooperação do grupo a ser pesquisado.

No presente inquérito apresentado pela autora, a amostra da população paulistana média está representada pelas famílias das alunas da Escola Industrial, "Carlos Campos" a unidade investigada é a "família". A duração da pesquisa foi de 30 dias (mês de março). A equipe de pesquisadores é representada por alunas do 2.º ano do Curso de Formação de Dietistas, devidamente orientadas por Dietista supervisora.

Essas pesquisadoras recebem treinamento especial no qual ficam conhecendo o objetivo da pesquisa e como deverá ser aplicado ao inquérito, a arte de entrevistar com êxito, as diferentes classes de dados e como anotá-los, métodos de comprovação da exatidão dos dados e finalmente o programa diário de trabalho.

Passa a autora a discorrer sobre a realização da pesquisa, esclarecendo que, de acordo com a técnica estatística, é constituída por três fases em seqüência:

1.º) *Notação estatística* em que é feita a colheita dos dados para a pesquisa. A autora descreve como se efetua a colheita de dados pelos pesquisadores. A autora descreve a rotina de trabalho nesta fase, (distribuição de questionário, roteiro de visitas, relatórios de cada pesquisador) apresentando os preceitos a serem seguidos pelos pesquisadores. Descreve as três etapas em que se desenrolam as entrevistas: 1.ª etapa: apresentação do pesquisador; 2.ª etapa: reação favorável ou desfavorável (raramente do inquerido, com obtenção dos informes desejados); 3.ª etapa: final da entrevista e despedida do pesquisador.

As informações conseguidas, anotadas nos questionários apropriados a estes, juntamente com o um relatório do pesquisador são entregues ao orientador da pesquisa. Finaliza a autora este capítulo, enumerando as dez regras básicas para o bom rendimento do trabalho do pesquisador.

2.º) *Análise estatística*. Nesta 2.ª fase de realização de pesquisa, serão elaborados os dados colhidos na 1.ª fase. Segundo a autora, é feita uma revisão das fichas pelo orientador, a fim de conseguir, por parte dos pesquisadores, o melhor preenchimento possível, correção de dados falhos. Todas as fichas preenchidas no todo ou em parte entram no levantamento, apenas desprezando-se as omissões e quesitos mal respondidos. Passa-se à tabulação dos dados quando os mesmos serão transferidos para mapa de levantamento, que conterão os principais quesitos das fichas (números da ficha, número de pessoas da família, situação pecuniária, profissão dos que mantêm a família, constituição da habitação, alimentação e observação).

Procede-se então à avaliação geral dos dados tabulados pela adição das cifras chegando-se a:

- 1 — F I número dos que forneceram informes;
- 2 — C número dos que consomem;
- 3 — N C número dos que não consomem;
- 4 — porcentagem dos que não consomem;
- 5 — Q T D quantidade total diária;
- 6 — G T D gasto total diário.

A seguir realiza-se o cálculo dos indivíduos diários.

a) R M I receita mensal individual receita total
forn. informes

R D I = receita total
forneceram informes × 30

b) G D I (gasto diário individual)

$$= \frac{\text{gasto total com moradas}}{\text{forneceram informes}} \times 30$$

c) número de cômodos /100 pessoas = $\frac{\text{n.º total de com.}}{\text{forneceram informes}} \times 100$

d) água de rede urbana.

$$\text{) \% água e esgoto} = \frac{\text{total casas c/ E. A.}}{\text{forneceram informes}} \times 100$$

e) alimentação — C D I = consumo diário individual.

$$= \frac{\text{quantidade total diário comestível}}{\text{forneceram informes}}$$

Faz-se ainda o levantamento das profissões dos que mantêm o lar, da porcentagem da receita ocupada por aluguel de moradia; da variedade das farinhas, hortaliças e frutas consumidas.

Passa-se ao levantamento do valor nutritivo da alimentação encontrada, segundo a fórmula:

$$\text{valor nutritivo} = \frac{\text{consumo diário individual} \times \text{dado da tab.}}{100}$$

Para avaliação do valor nutritivo analisa-se:

- 1 — calorias totais.
- 2 — porcentagem de calorias de procedência vegetal.
- 3 — proteínas totais e porcentagens de proteínas de procedência animal.
- 4 — gorduras totais e porcentagem de gorduras procedentes de lipídeos puros (gorduras visíveis).
- 5 — teor de hidratos de carbono.
- 6 — teor de sais minerais: Na, K, Ca, P, Mg, Fe.
- 7 — teor de vitaminas — A, B1, B2, C — valor máximo e valor mínimo.

Para a crítica do valor nutritivo da ração encontrada na pesquisa, adota-se como padrão a seguinte ração modelo:

- 1 — calorias: 3.000.
- 2 — procedência vegetal: 50 a 70%.
- 3 — proteínas: 85 a 105 grs.
- 4 — % proteínas procedência animal: 50%.
- 5 — gorduras: 85 a 105 grs.
- 6 — % gorduras procedência de gorduras visíveis: 50%.
- 7 — H.C.: 400 a 450 grs.
- 8 — NaCl: 5 a 20 grs.; K: 4 gr.; Ca: 1 a 1,5 gr.; P: 1 a 2 grs.; Mg: 0,1 a 0,5 grs.; Fe: 0,01 a 0,015 grs.; vit. A: 6.000 U.I.; Vit. B1: 500 U.I.; vit. B2: 600 S.B.U.; vit. C: 1.500 U.I.

Prossegue a autora em seqüência ao Estudo do custo da alimentação encontrada na pesquisa. Para tal faz-se o levantamento do preço mais freqüente e do preço médio de cada substância, calculando-se o custo da alimentação encontrada, através do consumo diário individual, acrescentando-se ao custo da alimentação 15% referente ao gasto com combustível. Pode-se finalmente concluir:

1) % da receita

$$\frac{\text{despendida c/}}{\text{alimentação}} = \frac{\text{alimentos} + \text{combustível} \times 100}{\text{receita diária individual}}$$

2) % da receita

$$\frac{\text{despendida c/}}{\text{aluguel}} = \frac{\text{Gasto Diário Individual} \times 100}{\text{Receita Diária Individual}}$$

3.ª) *Exposição estatística*: nesta última fase, esclarece a autora, os resultados obtidos serão expostos em: a) relatório, no qual é referido o objetivo, local, método, data da pesquisa e quais os pesquisadores, sendo descrita a pesquisa quanto às fases, meio estudado, n.º de pessoas e de famílias condições higiênico-sociais, alimentação, e tiradas conclusões competentes; b) quadro resumo reunindo os dados principais da pesquisa em exposição mais objetiva; c) gráfico. Em anexo a autora apresenta um quadro resumo dos dados obtidos de pesquisas realizadas de 1940 a 1959 sobre a situação alimentar da média da população paulistana.

Na 2.ª parte do presente trabalho a autora apresenta a técnica de realização do Estudo do custo da Alimentação correta.

Inicia esclarecendo que desde 1940 o Curso de Formação de Dietistas na Cadeira de Pesquisas Higiênico Sociais relacionadas com alimentação, vem realizando inquéritos no sentido de conhecer a alimentação da população paulista. Apresenta os resultados obtidos na pesquisa realizada em 1940/41 concluindo que a "ração média" da população paulista era deficiente em alimentos de origem animal (carne, leite, manteiga e queijo). A seguir refere que estudou-se a "ração média" chegando a uma ração correta.

Finalmente, completando o estudo realizou o cálculo do custo dessa alimentação correta. Para esse cálculo realizou o trabalho em três fases:

1.ª FASE — notação estatística, onde são obtidos os dados para cálculo. Nesta fase escolhe-se o questionário para a obtenção dos dados, determina-se o tempo de duração da pesquisa, escolhe-se os pesquisadores, faz-se o competente treinamento, delimita-se o local da pesquisa, procede-se à obtenção dos dados, finalizando esta fase pela devolução dos questionários, juntamente com um relatório.

2.ª FASE — análise estatística. Nesta fase, descreve a autora, o orientador procede à revisão das fichas, separando as corretas para o levantamento. Estabelece o preço e o peso "modelos" e o peso "comestível" esclarecendo a técnica. Passa então ao levantamento do custo da alimentação correta, utilizando a fórmula

$$\text{custo} = \frac{\text{preço} \times \text{quantidade da ração correta}}{\text{peso} \times \text{comestível}} \quad \text{p/ cada subst.}$$

alimentar avaliando-se o total parcial (soma dos custos). A este total parcial é acrescido 2% (condimento) e do novo total calcula-se 15% que corresponde ao gasto com combustível, obtendo-se o total final que representa o custo da alimentação correta, em determinada época.

3.^a FASE — Exposição estatística. Finalizando a autora esclarece que nesta fase cuida-se da apresentação dos resultados da forma como já foi tratado na primeira parte do trabalho. Conclue que como êste trabalho vem sendo realizado desde 1941 pode-se observar a evolução do custo da alimentação correta em São Paulo nestes últimos 20 anos.

Dr. J. J. Barbosa — Estão abertos os debates.

Da. Neide Gaudenci de Sá — Êste inquérito não fica nada dispendioso, porque nós utilizamos as próprias alunas. E o trabalho apresentado por mim é um estudo do Prof. Pompêo do Amaral, que desde 1941 vem estudando êste assunto, e agora encarregou-me de fazer êste trabalho.

Mostra um gráfico, apresentando o crescimento assustador dos custos de alimentação).

Dr. J. J. Barbosa — A sra. já fez algum inquérito com esta técnica?

Da. Neide Gaudenci — Em 1952.

Dr. Dutra — Gostaria que a Dna. Neide informasse como é feita a avaliação se foi a da necessidade?

Dna. Neide — Em 1941 nós realizamos uma pesquisa em São Paulo, entre 700 famílias; e levantamos uma ração que foi considerada então, por nós, a ração média que apresentava deficiências. Procuramos fazer uma correção dessas deficiências sem modificar os hábitos alimentares da população muito drásticamente e sem aumentar o custo desta ração. Depois de corrigida esta ração, obtivemos uma lista de alimentos, e dessa lista de alimentos, levantamos o valor nutritivo. Quer dizer, aí que nos baseamos.

Dra. Helena Alba — Acho que no final do trabalho, quando diz, que por êsse inquérito fica-se sabendo a alimentação da população paulistana...

Da. Neide — Fizemos êste inquérito nas famílias das moças da "Carlos de Campos", por uma razão. Foi feita esta escôlha, porque os alunos são de diversos bairros de São Paulo.

Dr. J. J. Barbosa — Estamos fazendo um trabalho sôbre o problema dos inquéritos alimentares, trabalho êste encomendado, e que remeteremos para o Congresso, a fim de ser discutido no Simpósio por nós aconselhado.

Passaremos ao outro trabalho, porque já estamos em cima da hora.

INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO DE REFEITÓRIOS DE CANTINAS ESCOLARES

F. P. DO AMARAL
JOSÉ BARRETO DIAS
JARBAS KARMAN
YONNE C. DE SOUZA
DALVA MARIA OLEANI

Os autores iniciam o trabalho pelo item I: MEDIDAS DE ORDEM GERAL RELATIVAS À CONDUTA DOS FUNCIONÁRIOS E ALUNOS NA COZINHA E NA COPA no qual apresentam diversas instruções a respeito do modo de trabalho, da manutenção do local de trabalho, do uniforme de trabalho, da higiene dos manipuladores e do local e da atuação da dietista no sentido de conseguir a observância das mesmas.