



**XXXIII SIC** SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Qualidade da dieta pela teia alimentar: desempenho da percepção do paciente com DM2 vs. avaliação da nutricionista
<b>Autor</b>	LORENZO MIRON CHIOGNA
<b>Orientador</b>	JUSSARA CARNEVALE DE ALMEIDA

## Qualidade da dieta pela teia alimentar: desempenho da percepção do paciente com DM2 vs. avaliação da nutricionista

Lorenzo M Chiogna, Victória S Chites, Tainara Aloy dos Santos, Bárbara P Riboldi, Jussara Carnevale de Almeida.

Programa de Pós-graduação em Ciências Médicas: Endocrinologia, Faculdade de Medicina, UFRGS.

Serviço de Endocrinologia, Hospital de Clínicas de Porto Alegre.

Departamento de Nutrição, Faculdade de Medicina, UFRGS.

**Justificativa:** A “Roda da Vida”, utilizada em processos de *Coaching*, permite uma autoavaliação da situação pessoal e/ou profissional. Recentemente, adaptamos a “Roda da Vida” para uma “Teia Alimentar” com o intuito de ter uma ferramenta para trabalhar o aconselhamento nutricional de pacientes com diabetes. Entretanto, o seu desempenho para avaliação da qualidade da dieta precisa ser testado. **Objetivo:** Comparar informações de qualidade da dieta a partir da percepção do paciente DM2 com avaliação feita pela nutricionista na “Teia Alimentar”. **Métodos:** Estudo transversal com dados basais dos participantes com DM2 incluídos nos Ensaios Clínicos NUGLIC e NUPRESS (CEP-HCPA 2019-0644). Teia Alimentar é composta por dez grupos: carne vermelha, peixes, sementes/nozes, frutas, verduras e legumes, ultra processados, laticínios, embutidos, leguminosas, grãos integrais e bebidas açucaradas. Para cada grupo há indicação de quantidade e frequência “ideal” de consumo. Com esta informação, os pacientes autoavaliaram a qualidade da sua dieta, atribuindo uma escala de um (ótimo) a cinco (péssimo). Consumo alimentar também foi avaliado por R24h e QFA. O relato do QFA foi convertido em ingestão diária e classificado pela nutricionista da mesma forma. Correlação entre a percepção do paciente e avaliação da nutricionista para cada componente da teia foram calculados (SPSS 23.0;  $P < 0,05$ ). **Resultados:** Foram incluídos 243 pacientes, sendo 68% mulheres com 59(30-81) anos, IMC=30,60(21-44,60) kg/m<sup>2</sup> e HbA1c=6,9(4,4-12,4) %. Os pacientes relataram consumir 2698(694-4622) kcal/dia no QFA. Coeficientes de correlação de *Spearman* moderados foram observados para frutas( $r=0,333$ ), peixes( $r=0,378$ ), bebidas açucaradas( $r=0,452$ ), sementes/nozes( $r=0,439$ ), grãos integrais( $r=0,355$ ) e laticínios ( $r=0,340$ ;  $P < 0,05$  para todos). Os demais componentes apresentaram correlações fracas ( $r=0,187$  a  $0,284$ ;  $P < 0,05$ ). Média da diferença do total da qualidade da dieta observada pela nutricionista com a percepção do paciente foi de -0,33(-13,17;12,51). **Perspectivas:** Análise da qualidade da dieta a partir das informações do R24h; comparação com índice de alimentação saudável e com controle metabólico dos pacientes permitirá uma melhor interpretação dos resultados.