


UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
 Departamento de Nutrição

Digitação de Dados – Virtual Nutri

Formação e análise do banco de dados

Disciplina: HNT0211 - Inquéritos Alimentares
 Profa. Assoc. Regina Mara Fisberg

2019

Digitação dados dietéticos

- **QFA**
 - Conversão para o consumo diário
 - Planilha (materiais de apoio)
- **Recordatório alimentar de 24h ou Registro Alimentar**
 - Tabulação direta no software Virtual Nutri.

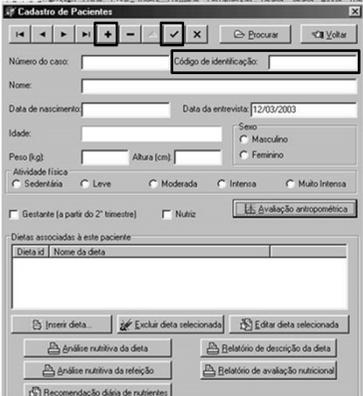
Digitação dados dietéticos



Virtual Nutri
 Versão 2.0

Alimentos
 Dietas
Pacientes
 Receitas
 Exportar dados
 Manual / Help
 Sair

Digitação dados dietéticos



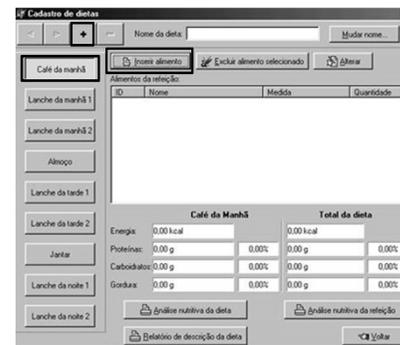
1. Selecione o ícone  para cadastrar novo paciente
2. Preencha os campos
3. Clique em  para salvar os dados

Observação: no campo código de identificação é importante colocar um número diferente para cada participante

Digitação dados dietéticos



Digitação dados dietéticos



1. Selecione o ícone para cadastrar nova dieta
2. Colocar o nome da dieta (exemplo: claudia1)
3. Escolha a refeição
4. Clique em

Digitação dados dietéticos



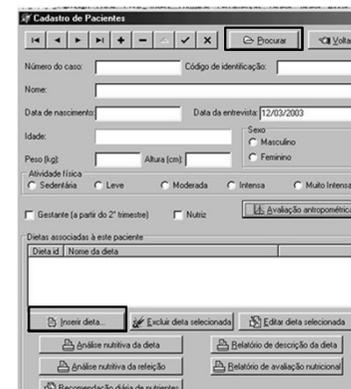
1. Inserir nome do alimento
2. Clique em
3. Escolha a medida referente ao alimento no campo "Medidas"

Observação: Para R24h e Registro Alimentar utilizar medidas caseiras quando disponível. Para QFA digitar o valor em gramas

4. Clique em

Repetir os passos para as demais refeições

Digitação dados dietéticos



Para inserir a dieta no cadastro do respectivo paciente

1. Clique em
2. Digite o nome do paciente
3. Clique em

Digitação dados dietéticos

Inclusão de dieta para um paciente

Nome da dieta:

Selecione a dieta desejada:

Código da dieta	Nome da dieta

Incluir dieta para o paciente

1. Clique em
2. Digite o nome da dieta
3. Clique em Incluir dieta para o paciente

Digitação dados dietéticos

Receitas

Virtual Nutri II
Cadastro

Virtual Nutri
Versão 2.0

Digitação dados dietéticos

Cadastro de receitas

Nome da receita:

ID	Alimento	Medida	Quantidade

Receitas do Virtual Nutri

1. Clique em para inserir nova receita
2. Digite o nome da preparação no campo "nome da receita"
3. Clique
4. Inclua os alimentos que fazem parte dessa preparação
5. Clique em para salvar os dados
6. Clique em e depois

Digitação dados dietéticos

Alimentos

Virtual Nutri II
Cadastro

Virtual Nutri
Versão 2.0

Digitação dados dietéticos

1. Para inserir um novo alimento no banco de dados clique em **+**
2. Preencha os campos: nome do alimento, tipo, grupo na pirâmide alimentar e fonte de referência, e os dados de macro e micronutrientes disponíveis
3. Clique em **✓** para salvar

Todos os valores preenchidos devem ser correspondentes a 100 gramas do alimento.

Digitação dados dietéticos

Para incluir os pesos de medidas caseiras

1. Clique em **Vaições deste alimento**
2. Clique em **+** e digite o nome do alimento e os dados disponíveis de peso de medidas
3. Clique em **✓** para salvar os novos dados

Digitação dados dietéticos

Salvando a dieta

1. Clique em Análise Nutritiva da Dieta
2. Clique em Imprimir
3. Salvar em pdf. com identificação do indivíduo

Observação: Algumas máquinas não estão salvando diretamente do software. Seguir para o passo-a-passo de exportação do Banco de Dados, a seguir

Exportação do Banco de Dados

- A exportação do programa não está funcionando nessa versão (será atualizada)
- Para salvar as informações é necessário:
 - 1) Imprimir a análise nutricional da dieta
 - 2) Salvar como: PDF
 - 3) Digitar as informações em Excel

Exportação do Banco de Dados

	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	NOME	DATA NASCIMENTO	DATA ENTREVISTA ANOS	MESES	DIAS	PESO	ALTURA	SEXO	CÓD ATIV FÍSICA	GESTANTE	NUTRIZ	
1	Claudia Fontes	26/12/1988	21/03/2014	25	2	25	62	167 F		2	FALSO	FALSO
4	Código refeição	Nome alimento	Nome Medida	Quantidade	Valor gramas	Unidade	Energia	Carboidrato	gordura_total	gordura_pos	gordura_mono	gordura_sat
5	1	LEITE LONGO VIDA INTEGRAL 3% (N DE GORDURA - PADRÃO)	Xicara de chá	1	100	ml	111,38	6,8984	0,2624	0,2583	0,0602	2,9846
6	1	MAMÃO FORMOSA (PICADO)	Gramas	60	54,42	g	19,2	4,98	0,06 nd	nd	nd	nd
7	1	MARGARINA VEGETAL COM SAL - CLAYBOMB	Gramas	2	2	nd	14,8	0,002	1,64 nd	nd	nd	nd
8	1	PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd		142,8	28,4	1,275 nd	nd	nd	nd
9	4	ARROZ BRANCO (COZIDO)	Cuvelar de servir	2	100	ml	124,69	25,47	1,18	0,62	0,29	0,2
10	4	CARNE BOVINA ASSADA	Fatia	1	100	g	53,68	270,97	0,47	17,55	0,77	7,84
11	4	FEIJÃO COZIDO (50% GRÃO(CALDO))	Concha	1	86 nd		52,46	7,138	1,376 nd	nd	nd	0,1591
12	5	BANANA PRATA	unidade	1	79	58,697	72,68	18,486	0,3792	0,0711	0,0316	0,1601
13	7	CAFÉ COM AÇÚCAR (INFUSÃO)	Xicara de chá	1	188	168,2412	69,9648	17,0704	0,9188	0	0	0
14	7	PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd		142,8	28,4	1,275 nd	nd	nd	0,775
15	7	SOPIA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	prato	1	250	229	93,275	12,175	3,475	2	0,775	0,5
16	8	IOGURTE CORPUS DE MORANGO - DANONE®	copo	1	100 nd		64,5	7,5 nd	nd	nd	nd	nd

Análise de Consistência

Ordenação crescente/decrescente das variáveis gramas e energia.

- Identificar indivíduos com valores de ingestão extremos → indicativos da existência de erros.
- Conferir no questionário se os valores estão corretos.

Análise de Consistência

- Exemplo de erro no banco

	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
	DATA NASCIMENTO	DATA ENTREVISTA ANOS	MESES	DIAS	PESO	ALTURA	SEXO	CÓD ATIV FÍSICA	GESTANTE	NUTRIZ		
1	26/12/1988	21/03/2014	25	2	25	62	167 F		2	FALSO	FALSO	
4	Código refeição	Nome alimento	Nome Medida	Quantidade	Valor gramas	Unidade	Energia	Carboidrato	gordura_total	gordura_pos	gordura_mono	gordura_sat
5	1	LEITE LONGO VIDA INTEGRAL 3% (N DE GORDURA - PADRÃO)	Xicara de chá	1	100	ml	111,38	6,8984	0,2624	0,2583	0,0602	2,9846
6	1	MAMÃO FORMOSA (PICADO)	Gramas	60	54,42	g	19,2	4,98	0,06 nd	nd	nd	nd
7	1	MARGARINA VEGETAL COM SAL - CLAYBOMB	Gramas	2	2	nd	14,8	0,002	1,64 nd	nd	nd	nd
8	1	PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd		142,8	28,4	1,275 nd	nd	nd	nd
9	4	ARROZ BRANCO (COZIDO)	Cuvelar de servir	2	100	ml	124,69	25,47	1,18	0,62	0,29	0,2
10	4	CARNE BOVINA ASSADA	Fatia	1	100	g	53,68	270,97	0,47	17,55	0,77	7,84
11	4	FEIJÃO COZIDO (50% GRÃO(CALDO))	Concha	1	86 nd		52,46	7,138	1,376 nd	nd	nd	0,1591
12	5	BANANA PRATA	unidade	1	79	58,697	72,68	18,486	0,3792	0,0711	0,0316	0,1601
13	7	CAFÉ COM AÇÚCAR (INFUSÃO)	Xicara de chá	1	188	168,2412	69,9648	17,0704	0,9188	0	0	0
14	7	PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd		142,8	28,4	1,275 nd	nd	nd	0,775
15	7	SOPIA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	prato	1	250	229	93,275	12,175	3,475	2	0,775	0,5
16	8	IOGURTE CORPUS DE MORANGO - DANONE®	copo	1	100 nd		64,5	7,5 nd	nd	nd	nd	nd

PRÓXIMAS AULAS

- QFA
 - Planilha de cálculo do consumo diário
 - Relatório análise nutritiva da dieta
 - Relatório de descrição da dieta
- Registro alimentar de 2 dias
 - Registros
 - Relatório análise nutritiva da dieta
 - Relatório de descrição da dieta