



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

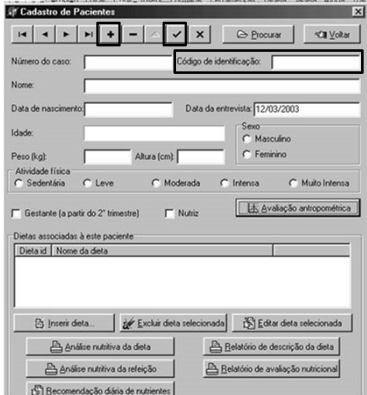
Digitação dados dietéticos



- **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



Digitação dados dietéticos



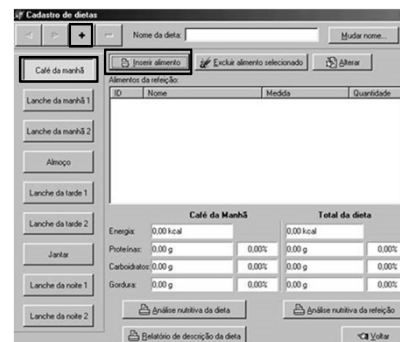
1. Selecione o ícone  para cadastrar novo paciente
2. Preencha os campos
3. Clique em  para salvar os dados



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

Digitação dados dietéticos

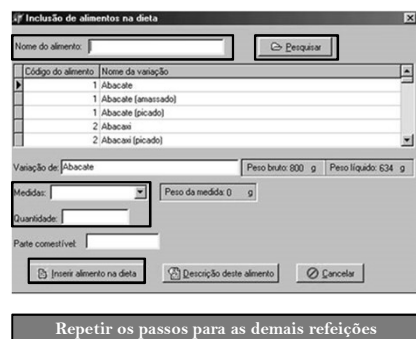



Digitação dados dietéticos



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
Versão 2.0

Digitação dados dietéticos

Cadastro de receitas

Nome da receita:

ID	Alimento	Medida	Quantidade



1. Clique em para
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
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  e digite o nome do alimento e os dados disponíveis de peso de medidas
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
1	NOME	DATA NASCIMENTO	DATA ENTREVISTA	ANOS	MESES	DIAS	PESO	ALTURA	SEXO	CÓD. ATIV. FÍSICA	GESTANTE
2	Claudia Fontes	25/12/1988	21/03/2014	25	25	52	167 F			2	FALSO
3	Código refeição	Nome alimento	Nome Medida	Quantidade	Valor gramas	Unidade	Energia	Carboidrato	gorduras_totais	gorduras_pos	gorduras_neg
4	1 LITELO LINGUA VIDA INTEGRAL 3.5% DE GORDURA - PADRÃO	Alcova de chá	1	102	160.15	111.748	9.4984	0.0021	0.2548	1.9802	3.3981
5	1 MAMÃO FORMOSA (PICADO)	Gramas	60	60	54.42	19.2	4.98	0.05 nd	nd	nd	nd
6	1 MARGARINA VEGETAL COM SAL - CLAYBOMB	Gramas	2	2 nd	14.8	0.002	1.64 nd	nd	nd	nd	nd
7	1 PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd	142.8	28.4	1.275 nd	nd	nd	nd	nd
8	4 ARROZ BRANCO (COZIDO)	unidade	2	100	70.11	124.69	25.47	1.18	0.62	0.29	0.2
9	4 CARNE BOVINA ASSADA	Fatia	1	100	53.68	270.97	0.47	17.55	0.77	7.84	7.29
10	4 FEIJÃO COZIDO (50% GRÃO/CALDO)	Concha	1	86 nd	52.46	7.138	1.376 nd	nd	nd	nd	nd
11	5 BANANA PRATA	unidade	1	79	58.697	72.68	18.486	0.3792	0.0711	0.0316	0.1501
12	1 CAFÉ COM AÇÚCAR (INFUSÃO)	Alcova de chá	1	188	168.2412	69.9548	17.0704	0.0188	0	0	0
13	7 PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd	142.8	28.4	1.275 nd	nd	nd	nd	nd
14	7 SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	prato	1	250	229	93.275	12.175	3.475	2	0.775	0.6
15	8 IOGURTE CORPUS DE MORANGO - DANONE®	copo	1	160 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
1	DATA NASCIMENTO	DATA ENTREVISTA	ANOS	MESES	DIAS	PESO	ALTURA	SEXO	CÓD. ATIV. FÍSICA	GESTANTE
2	25/12/1988	21/03/2014	25	25	52	167 F			2	FALSO
3	Código refeição	Nome alimento	Nome Medida	Quantidade	Valor gramas	Unidade	Energia	Carboidrato	gorduras_totais	gorduras_pos
4	1 LITELO LINGUA VIDA INTEGRAL 3.5% DE GORDURA - PADRÃO	Alcova de chá	1	102	160.15	111.748	9.4984	0.0021	0.2548	1.9802
5	1 MAMÃO FORMOSA (PICADO)	Gramas	60	60	54.42	19.2	4.98	0.05 nd	nd	nd
6	1 MARGARINA VEGETAL COM SAL - CLAYBOMB	Gramas	2	2 nd	14.8	0.002	1.64 nd	nd	nd	nd
7	1 PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd	142.8	28.4	1.275 nd	nd	nd	nd
8	4 ARROZ BRANCO (COZIDO)	unidade	2	100	70.11	124.69	25.47	1.18	0.62	0.29
9	4 CARNE BOVINA ASSADA	Fatia	1	100	53.68	270.97	0.47	17.55	0.77	7.84
10	4 FEIJÃO COZIDO (50% GRÃO/CALDO)	Concha	1	86 nd	52.46	7.138	1.376 nd	nd	nd	nd
11	5 BANANA PRATA	unidade	1	79	58.697	72.68	18.486	0.3792	0.0711	0.0316
12	1 CAFÉ COM AÇÚCAR (INFUSÃO)	Alcova de chá	1	188	168.2412	69.9548	17.0704	0.0188	0	0
13	7 PÃO FRANCÊS	unidade	1	50 nd	142.8	28.4	1.275 nd	nd	nd	nd
14	7 SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO	prato	1	250	229	93.275	12.175	3.475	2	0.775
15	8 IOGURTE CORPUS DE MORANGO - DANONE®	copo	1	160 nd		64.5	7.5 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