9.3. Anexo III Protocolo Segundo Momento e Materiais de Apoio

Procedimento Momento3 - Carne

Vou agora fazer-lhe algumas perguntas sobre aquilo que comeu durante o tempo em que preencheu o diário. Podemos começar?

1.	Ver Diário	, tocar A	imoço de C	zuiiila-i c iia	ı				
2.	Peço-lhe p	oor favor	que desci	reva tudo o	que come	u no almoç	o de quinta	-feira? (se	m mostrar à
	pessoa o o	que esta	escreveu)						
3.	•	•		eu de? (f		•		•	•
		•	•	e estava esc		. •		•	
			•	oa tiver com s e quanto c	•		•		•
	•		•	que levou e	J	•			, ,
	sopa?)	illed de	оора: О	que levou e	33a 30pa:	Quanto e c	que acria qu	de comea (11 0 336
	зора:)								
4.		ou difíci	I foi para s	i esta tarefa	ı de dizer a	s quantidac	des dos alim	nentos que	comeu?
4.		ou difíci	I foi para s	i esta tarefa	de dizer a	s quantidad	des dos alim	nentos que	comeu?
4.	Quão fácil Fácil	1	2		4	5	6	7	Difícil
4.	Quão fácil Fácil (Primeiro I	1 localizar	2 a pessoa:	3	,2,3); Difíci	(5,6,7); Ne	6 em Fácil Ne	7) m Difícil (4	Difícil
4.	Quão fácil Fácil (Primeiro I Depois de	1) localizar	a pessoa: do do lado 2/6); Foi Fa	G Foi Fácil (1 em que a ácil/Difícil (3	,2,3); Difícil pessoa se 3/5)).	(5,6,7); Ne situe: Foi	6 em Fácil Ne Muito Muito	7) m Difícil (4	Difícil
4.	Quão fácil Fácil (Primeiro I Depois de Muito Fáci	(1) localizar ependence il/Difícil (2)	a pessoa: do do lado 2/6); Foi Fa	3 Foi Fácil (1 em que a	,2,3); Difícil pessoa se 3/5)).	(5,6,7); Ne situe: Foi	6 em Fácil Ne Muito Muito	7 m Difícil (4 o Fácil/Difí	Difícil). cil (1/7); Fo
	Quão fácil Fácil (Primeiro I Depois de Muito Fáci	localizar ependenci il/Difícil (:	a pessoa: do do lado 2/6); Foi Fa	G Foi Fácil (1 em que a ácil/Difícil (3	,2,3); Difícil pessoa se 3/5)).	(5,6,7); Ne situe: Foi	6 em Fácil Ne Muito Muito	7 m Difícil (4 o Fácil/Difí	Difícil). cil (1/7); Fo
	Quão fácil Fácil (Primeiro I Depois de Muito Fáci Peço-lhe o alto para a	localizar ependence iil/Difícil (ii) que leia a a pessoa	a pessoa: do do lado 2/6); Foi Fa atentament apenas se	Foi Fácil (1 em que a ácil/Difícil (3	,2,3); Difícil pessoa se 3/5)). fleto (Apres dificuldade	(5,6,7); Ne situe: Foi sentar panflem ler).	em Fácil Ne Muito Muito	m Difícil (4 o Fácil/Difícil à pessoa	Difícil). cil (1/7); Fo
5.	Quão fácil Fácil (Primeiro I Depois de Muito Fáci Peço-lhe o alto para a Relativamo	localizar ependence iil/Difícil (2 que leia a a pessoa ente ao a	a pessoa: do do lado 2/6); Foi Fa atentament apenas se assunto do	Foi Fácil (1 em que a ácil/Difícil (3 te este pante	4,2,3); Difícil pessoa se 3/5)). fleto (Apres dificuldade uer fazer a	(5,6,7); Ne situe: Foi sentar panflem ler).	em Fácil Ne Muito Muito eto e pedir	m Difícil (4 o Fácil/Difícil) à pessoa i	Difícil). cil (1/7); Fo para ler. Le

7.	Relativamente à recomendação de quantidade de 70g no final, quer fazer algum comentário, da a sua opinião, ou tem alguma questão em particular que queira colocar? (Se a pessoa tive									
		•	•	que achou d	•			, .		
3.		na comer m	•	e 70 grama	s, menos c	lo que 70 (gramas, ou	ı aproximad	damente 7	
		de Came	vermeina p	oor dia?						
		(- 11			1	~				
9.	Fácil		(2)	i compreend	(4)	(5)	(6)	(7)	Difícil	
	(Primei	ro localizar	a pessoa:	Foi Fácil (1,				m Difícil (4)).	
	-	-		em que a		situe: Foi l	Muito Muito	Fácil/Difío	cil (1/7); Fo	
10		Muito Fácil/Difícil (2/6); Foi Fácil/Difícil (3/5)). Quanto são 70 gramas de carne usando como exemplo este bocado de plasticina? (Pedir								
	pessoa	para retira	r a quantida	ade de plast	icina que e	sta conside	ra ser equi	valente a 7	0g, informa	
	que est	a a pode m	oldar como	preferir).						
	-			efícios" de						
11		ha Gostou	mais de le	r a informac	an sohre R	anafícios s	sobre os Ri	scos ou so	bre ambos	
11	Vermel	na. 005tou		·	ao sobie b	Cricitolos, C	30510 00 11			

 Posso dar-lhe mais informação, esta pode ser sobr também pode optar por não receber mais informaçã 				os ou	Ambos	s. Se p	oreferir
13. Vou apresentar-lhe algumas afirmações e gostaria cada uma das delas. (Ler a escala de respos							
procedimentos anteriores: Concorda, Discorda o	-			-			
dependendo do lado onde a pessoa se situe especif			oorda	110111	D 1000	iuu.	Борою
① ② ③ ④ Discordo Discordo Discordo em parte concordo, nem discordo	(Con	5) cordo parte		6 cordo		⑦ ncordo emente	
No geral gostei muito de ler o panfleto.	1	2	3	4	(5)	6	7
2. Senti-me muito calmo ao ler sobre recomendações de consumo da carne vermelha.	1	2	3	4	(5)	6	7
3. Gostei muito de pensar nas quantidades dos alimentos que consumo.	1	2	3	4	(5)	6	7
4. Senti-me muito calmo ao ler sobre benefícios e riscos da carne vermelha.	1	2	3	4	(5)	6	7
5. Gostei muito de ler sobre recomendações de consumo da carne vermelha.	1	2	3	4	(5)	6	7
6. No geral senti-me muito calmo ao ler o panfleto.	1	2	3	4	(5)	6	7
7. Gostei muito de ler sobre benefícios e riscos da carne vermelha.	1	2	3	4	(5)	6	7
8. Senti-me muito calmo ao pensar nas quantidades dos alimentos que consumo.	1	2	3	4	(5)	6	7

Atitudes relativas ao estudo (adaptado de Gaspar et al., submitted)

Durante a minha participação neste estudo senti-me?

	1	2	3	4	5	6	7	
1. Senti-me mal	0	0	0	0	0	0	0	Senti-me bem
2. Senti-me insatisfeito(a)	0	0	0	0	0	0	0	Senti-me satisfeito(a)
3. Não gostei	0	0	0	0	0	0	0	Gostei

Exemplo Procedimento

Se a faz sentir mal (1,2,3), dizer: faz-lhe sentir mal (3), muito mal (2), muito muito mal (1).

Se a faz sentir bem (5,6,7), dizer: faz-lhe sentir bem (5), muito bem (6) ou muito muito bem (7).

Não faz sentir nem bem nem mal (4)

Panfleto A4 Desdobrável sobre Carne Vermelha (frente/verso): Versão Benefícios/Riscos:



- Os Especialistas na área da saúde pública sugerem as quantidades de carne vermelha que devemos comer.
- Os conselhos nutricionais gerais vão no sentido de que os consumidores não devem comer mais do que 70g de carne vermelha por dia.



CARNE **VERMELHA** Mitos e Lendas



O que é

- A carne vermelha é uma parte da alimentação de muitas pessoas em Portugal, em toda a Europa, e no Mundo.
- A carne vermelha inclui carne de vaca, vitela, borrego, porco e leitão (fresca, picada e congelada).

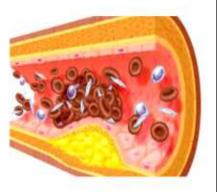
Beneficios

- Fonte de Nutrientes Essenciais (ferro, zinco e selénio).
- Fonte de Vitaminas. como a Vitamina B12 e a Vitamina A
- Fonte de Satisfação e Convívio Familiar.



Riscos

- Promotora de Doenças Cardiovasculares.
- Fonte de Colesterol e Gordura Saturada.
- Associada ao Cancro do Intestino.



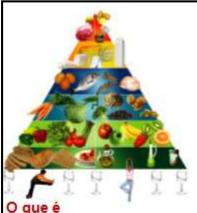
Panfleto A4 Desdobrável sobre Carne Vermelha (frente/verso): Versão Riscos/Benefícios:



- Os Especialistas na área da saúde pública sugerem as quantidades de carne vermelha que devemos comer.
- Os conselhos nutricionais gerais vão no sentido de que os consumidores não devem comer mais do que 70g de carne vermelha por dia.



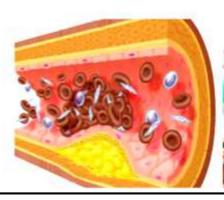
CARNE **VERMELHA** Mitos e Lendas



- A came vermelha é uma parte da alimentação de muitas pessoas em Portugal, em toda a Europa, e no Mundo.
- A came vermelha inclui carne de vaca, vitela, borrego, porco e leitão (fresca, picada e congelada).

Riscos

- Promotora de Doenças Cardiovasculares.
- Fonte de Colesterol e Gordura Saturada.
- Associada ao Cancro do Intestino.



Beneficios

- Fonte de Nutrientes Essenciais (ferro, zinco e selénio).
- Fonte de Vitaminas, como a Vitamina B12 e a Vitamina A
- Fonte de Satisfação e Convívio Familiar.



Tiras de Informação para os participantes que solicitaram mais informação:

Tira sobre Riscos (frente/verso):



CARNE VERMELHA Riscos

Riscos

- A came vermelha é fonte de gordura saturada, dai que o seu consumo deva ser cuidadoso.
- O consumo em excesso aumenta o risco de doenças cardiovasculares, obesidade, e determinados tipos de cancro.
- Aumenta também a acumulação de colesterol no corpo.
- Esta acumulação pode alterar o fluxo sanguíneo devido a uma acumulação de depósitos de gordura nas veias.
- Um estado nutricional inadequado contribui para o aumento da incapacidade física e mental, condicionando a sua qualidade de vida, pelo que recomenda-se que modere o consumo de carne vermelha, sem esquecer que:

"Quanto mais variada for a sua seleção alimentar, melhor!" Tira sobre Benefícios (frente/verso):



CARNE VERMELHA Benefícios

Beneficios

- A came vermelha fomece energia e nutrientes necessários ao bom funcionamento do organismo como ferro, zinco e selénio.
- Contribui para a manutenção do nosso estado de saúde físico e mental.
- Alguns destes nutrientes estão mais disponíveis na carne do que noutras alternativas de alimentação.
- A came vermelha é também uma boa fonte de vitaminas, como a vitamina B12, que tem um papel importante no funcionamento normal do sistema nervoso e cérebro, e na formação do sangue.
- Contudo em excesso apresenta riscos, pelo que:
- "Quanto mais variada for a sua seleção alimentar, melhor!"