



Inquérito de Nutrição no Município de Campinas



ISACAMP-NUTRI 2014

MANUAL FOTOGRÁFICO

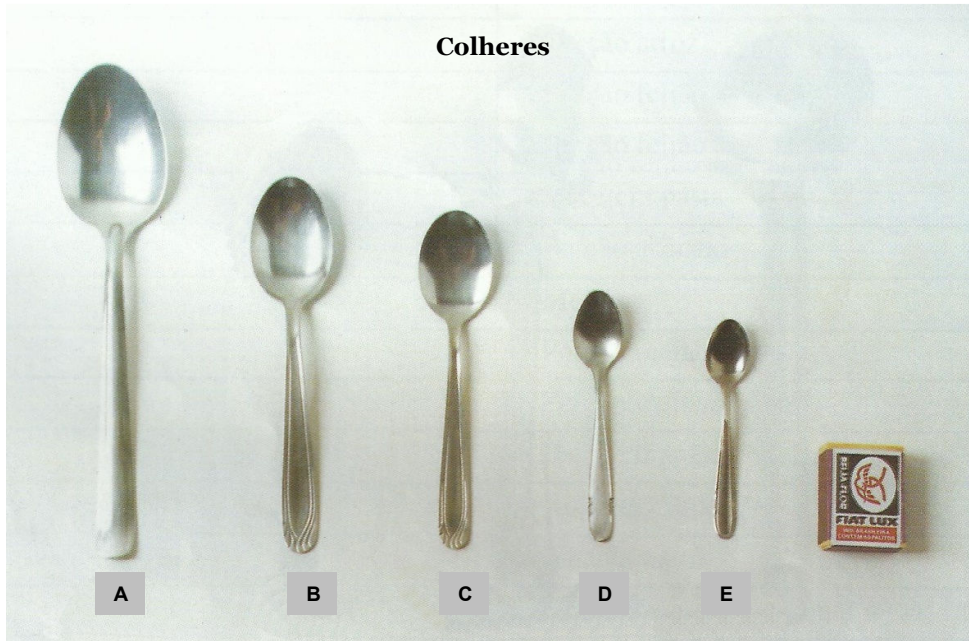


Sumário

1. UTENSÍLIOS	3
Colheres	3
Escumadeiras	3
Conchas	4
Pegador de macarrão	4
Copos usuais	5
Copos de cerveja	5
Taças de vinho	6
Copo de cachaça	6
Xícaras	7
Canecas	7
Pratos	8
Pratos	8
Tigelas para sobremesas	9
2. UTENSÍLIOS E ALIMENTOS	9
Feijão (concha média)	9
Arroz (colher de sopa)	10
Arroz (colher de arroz)	10
Arroz (escumadeira média)	11
Macarrão (escumadeira média)	11
Macarrão (colher de sopa)	12
3. ALIMENTOS	12
Pães	12
Pão de queijo (unidade)	13

Bolo de cenoura (pedaço)	13
Bolo (fatia)	13
Tomate (unidade)	14
Alface	14
Bife (unidade)	14
Carne moída ou picada em mistura	15
Carne moída ou picada em mistura	15
Peito de frango (pedaço)	16
Peixe (filé)	16
Batata frita (colher de arroz)	17
Batata frita (escumadeira média)	17
Doce em pasta (fatia)	18
Melancia (pedaço)	18
Mamão formosa (fatia)	19
Banana maçã	19
Banana nanica	20
Banana prata	20
Pizza (fatia no prato raso)	21
4. MARMITEX E BANDEJA ESTAMPADA	21
Marmitex	21
Marmitex (nº 08)	22
Bandeja estampada	22

1. Utensílios



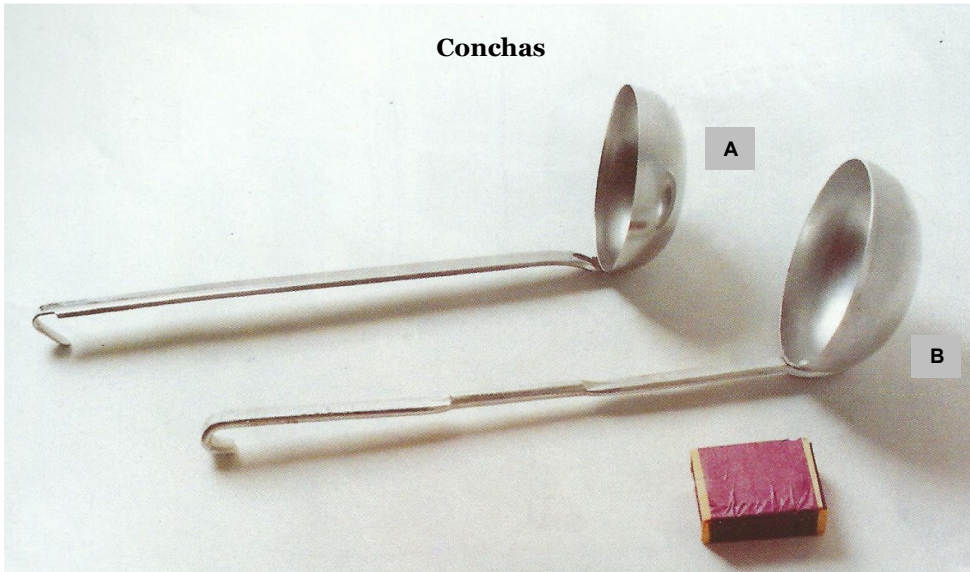
(A) Arroz; (B) Sopa; (C) Sobremesa; (D) Chá; (E) Café.



(A) Pequena; (B) Grande.

Conchas

 3

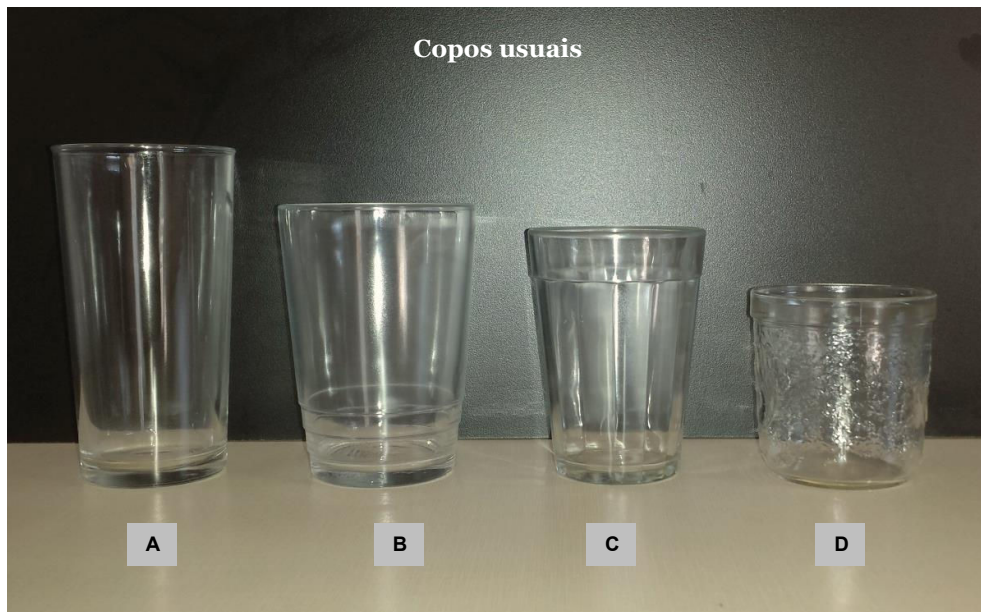


(A) Pequena; (B) Média.

Pegador de macarrão

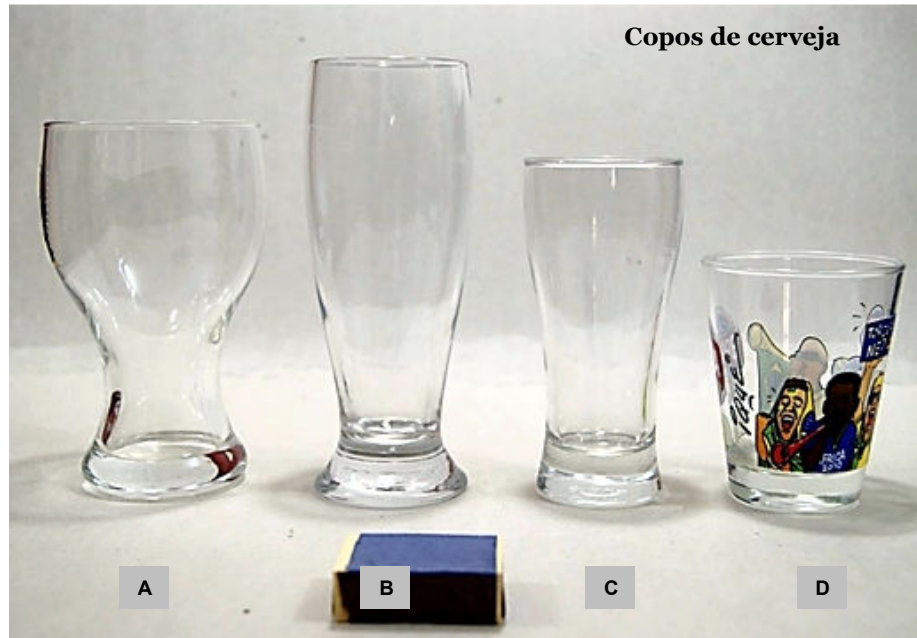
 4





 5

****¹ (A) Requeijão <250 ml>; (B) Requeijão <278 ml>; (C) Americano <150 ml>; (D) Geleia <150 ml>.**



 6

**** (A) 400 ml; (B) 300 ml; (C) e (D) 200 ml.**

¹ ** As medidas referem-se à capacidade máxima do utensílio.



7

**² (A) Pequena <120 ml>; (B) Média <200 ml>; (C) Champanhe <180 ml>; (D) Grande <340 ml>.

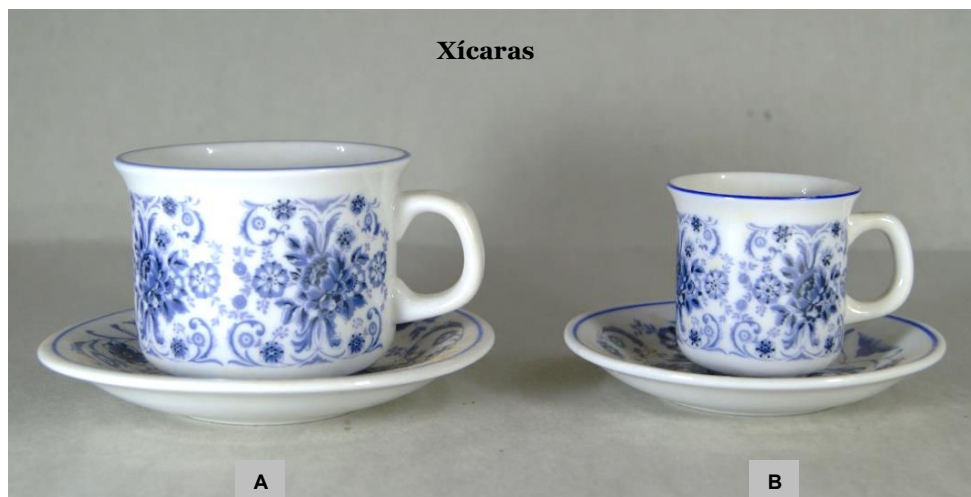


8

** (A) 60 ml.

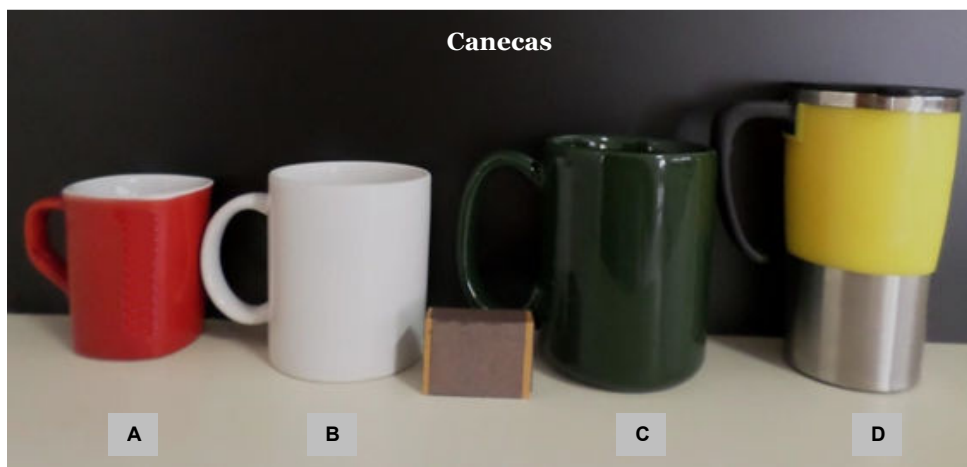
² ** As medidas referem-se à capacidade máxima do utensílio.

Xícaras



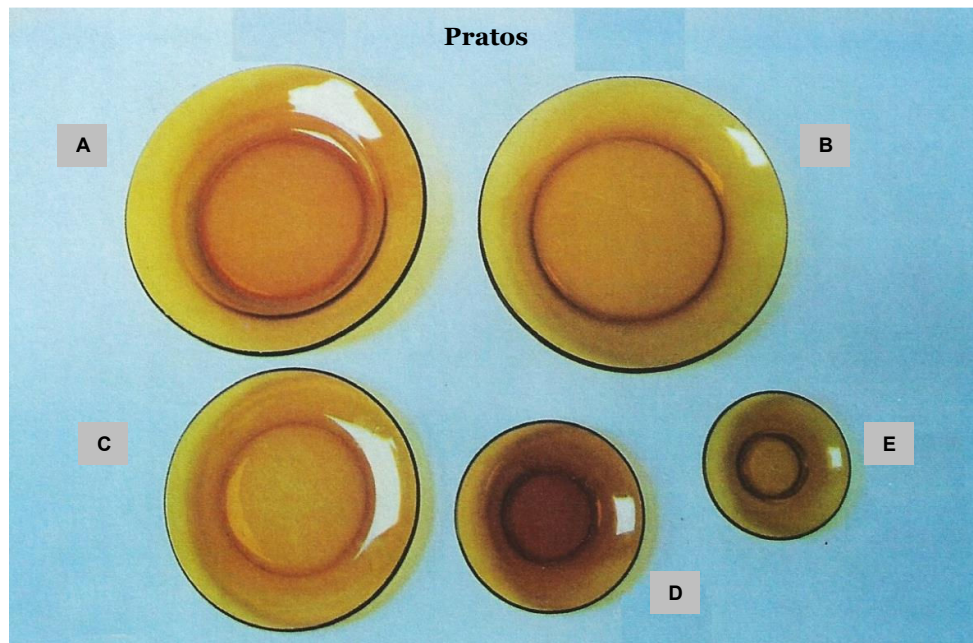
****³** (A) Chá <240 ml>; (B) Cafezinho <50 ml>.

Canecas



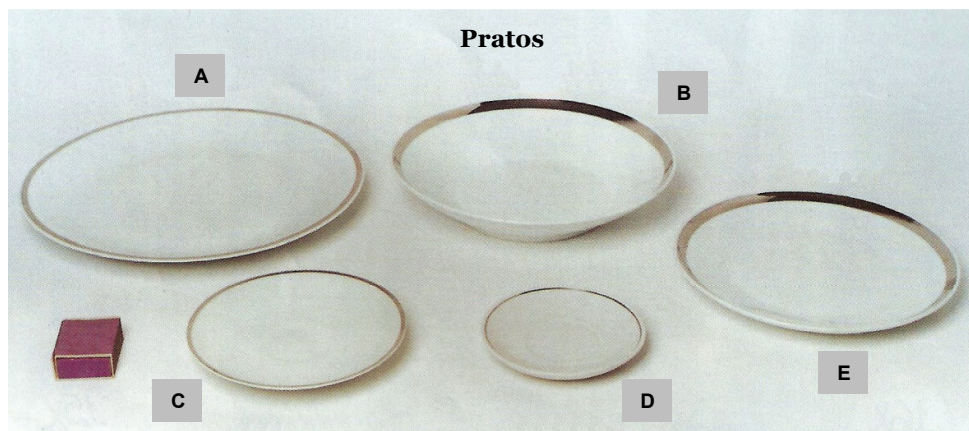
****** (A) Pequena <175 ml>; (B) Média <300 ml>; (C) Grande <450 ml>; (D) “Mug” <400 ml>.

³ ** As medidas referem-se à capacidade máxima do utensílio.



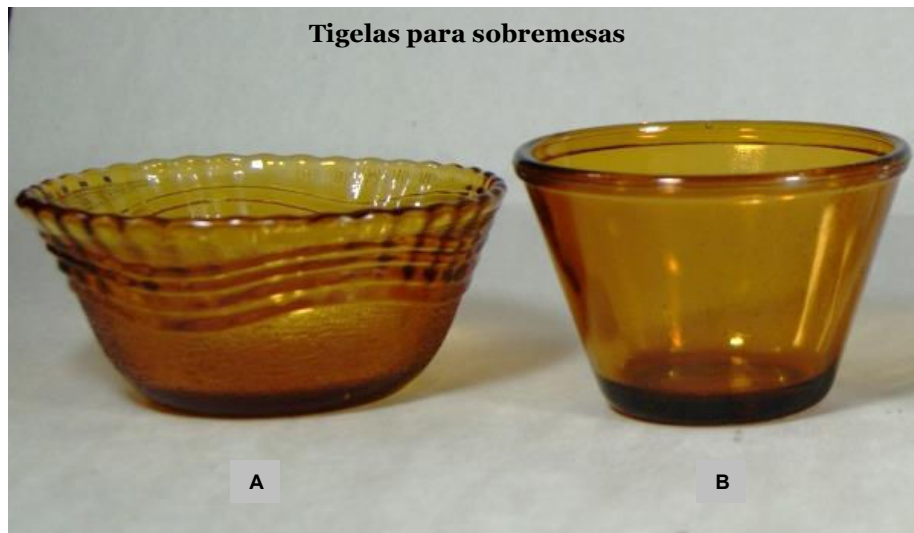
 11

(A) Fundo; (B) Raso; (C) Sobremesa; (D) Pires de chá; (E) Pires de café.



 12

(A) Raso; (B) Fundo; (C) Pires de chá; (D) Pires de café; (E) Sobremesa.



13

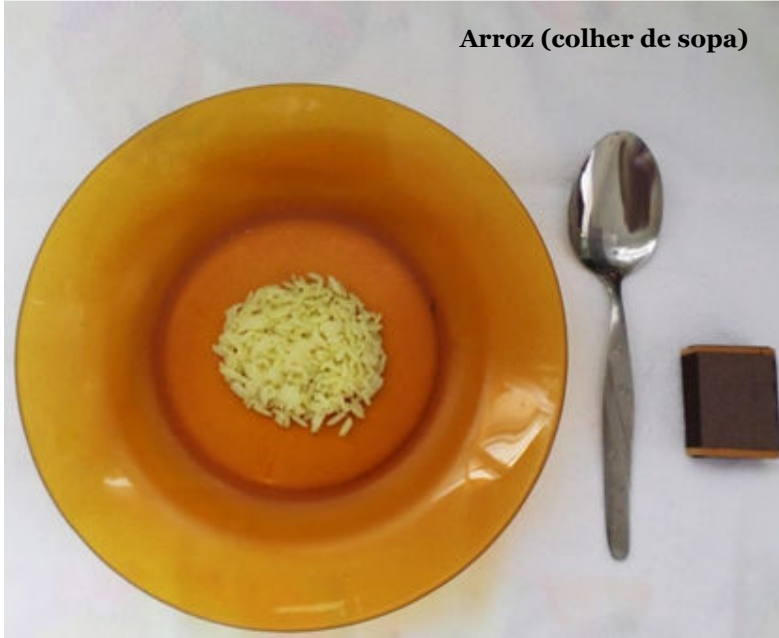
(A) e (B) Capacidade máxima de 190 ml.

2. Utensílios e alimentos



Arroz (colher de sopa)

 15



Arroz (colher de arroz)

 16





 17

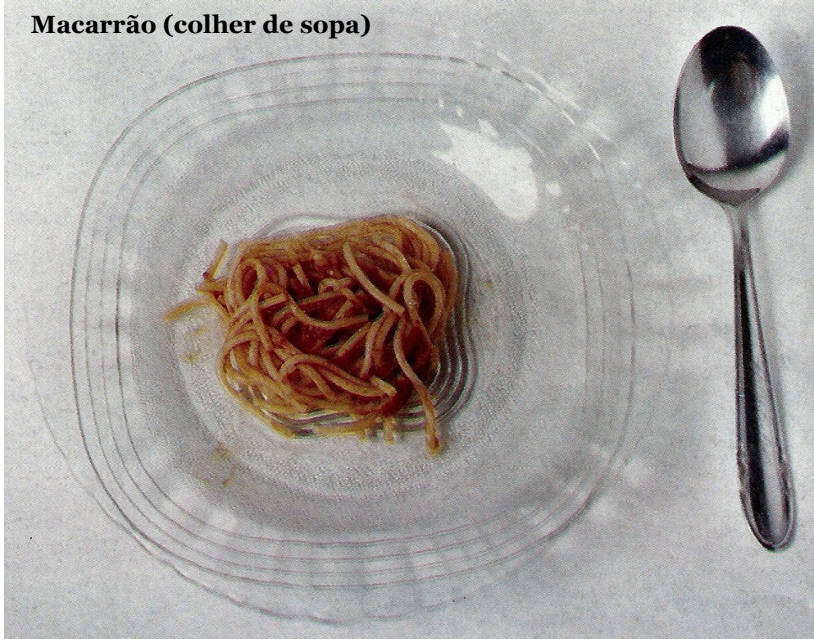
Arroz (escumadeira média)



 18

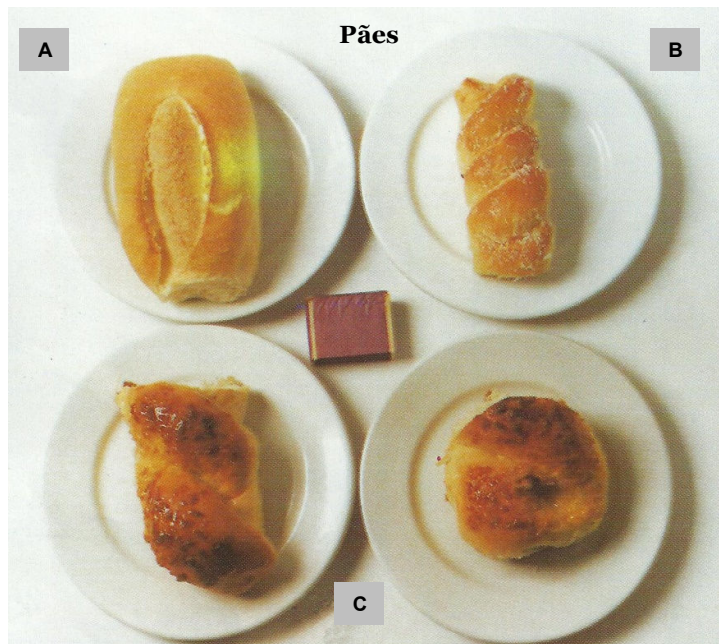
Macarrão (escumadeira média)

Macarrão (colher de sopa)



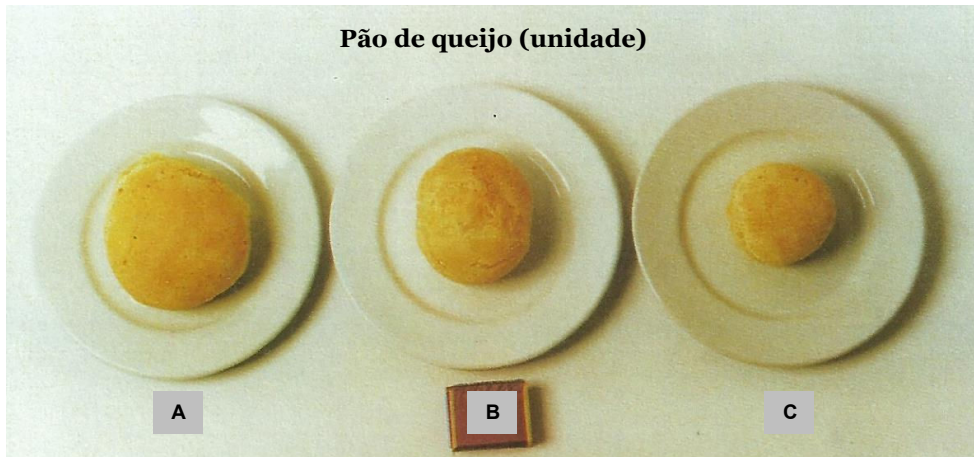
19

3. Alimentos

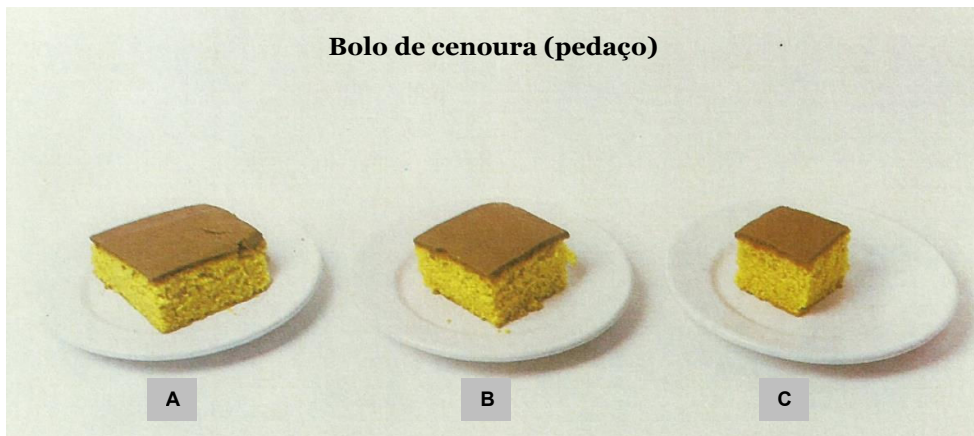


20

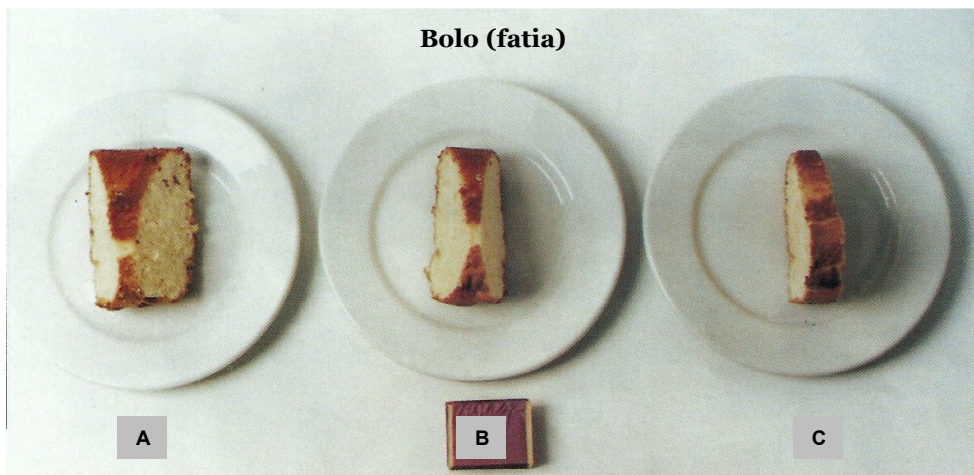
(A) Francês; (B) Enroladinho; (C) Doces.



21



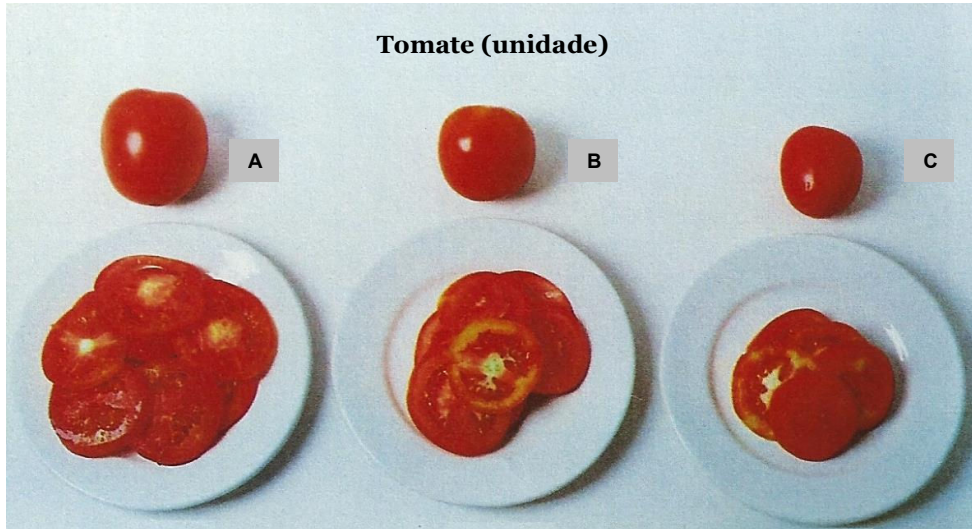
22



23

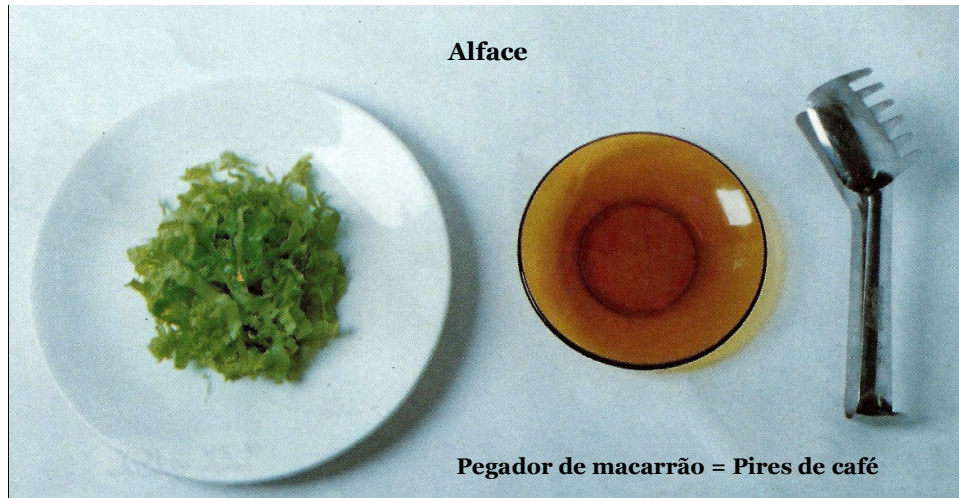
Tomate (unidade)

 24



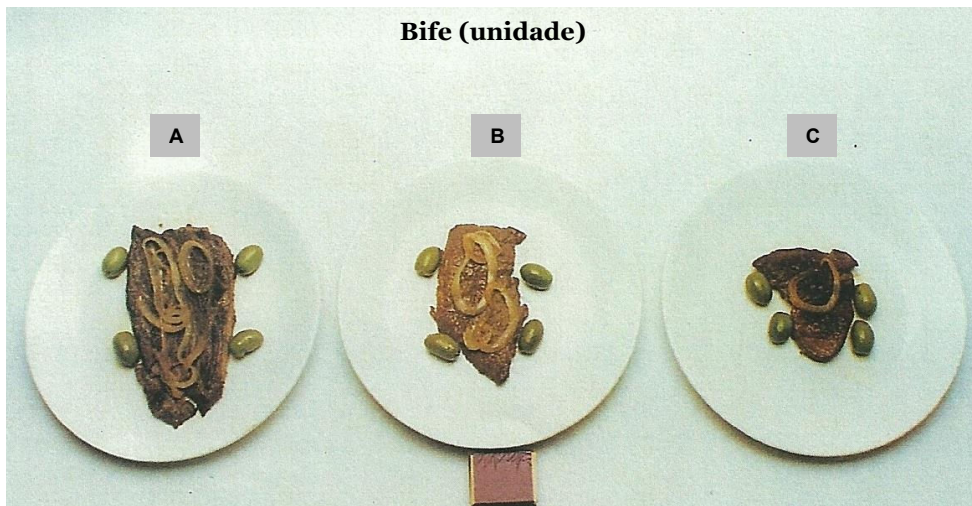
Alface

 25



Bife (unidade)

 26



Carne moída ou picada em mistura

 27



Grande quantidade de carne

Carne moída ou picada em mistura

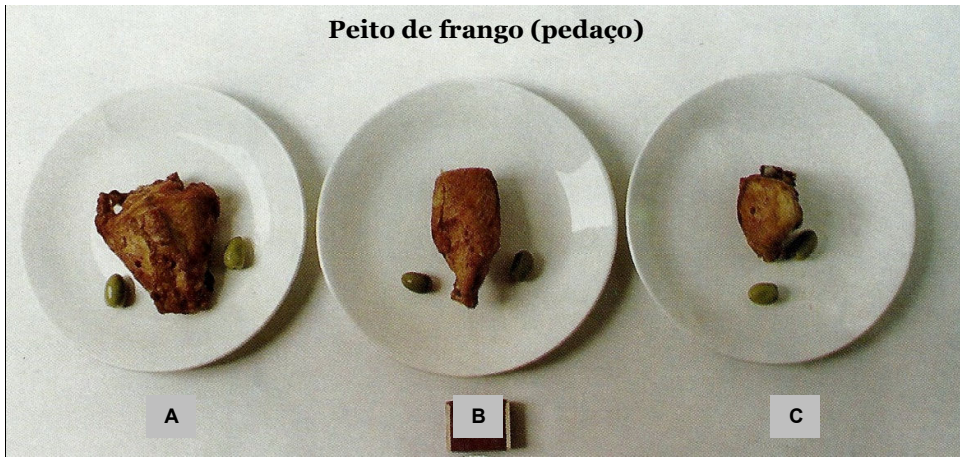
 28



**Pouca quantidade
de carne**

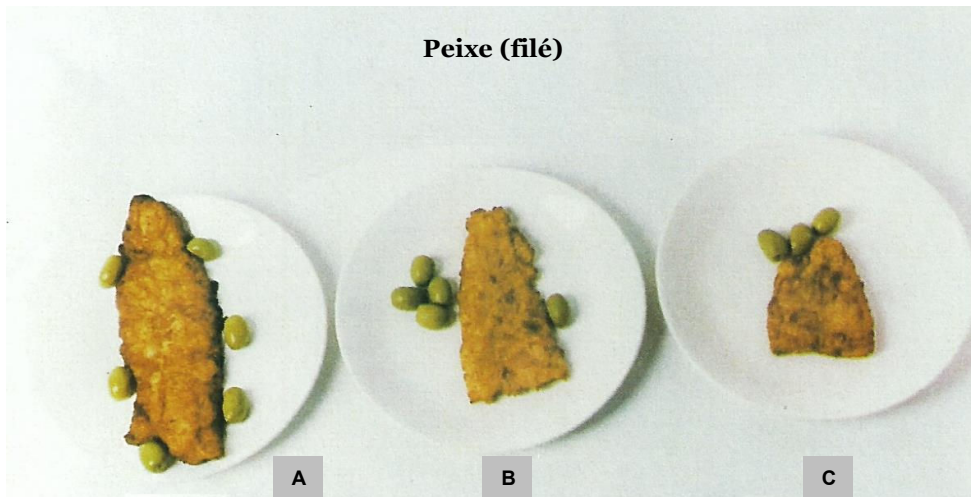
Peito de frango (pedaço)

29



Peixe (filé)

30





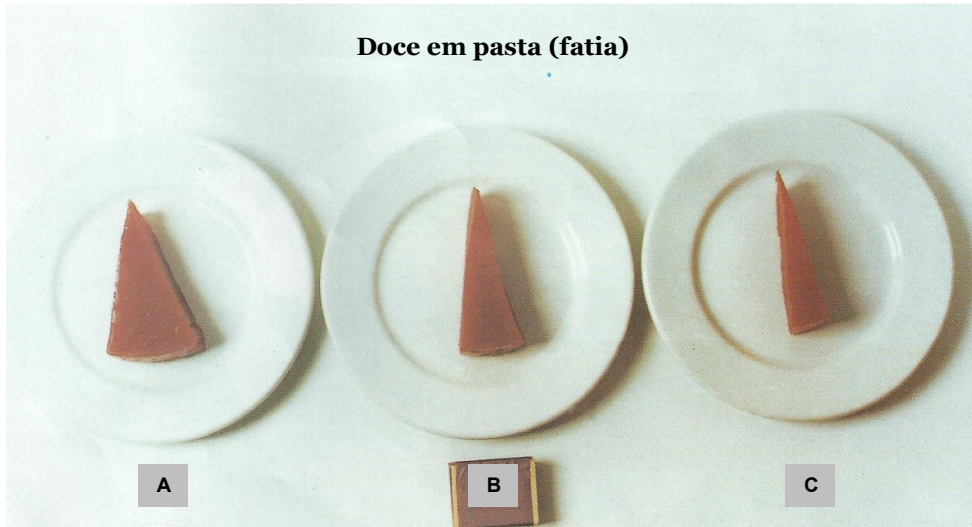
 31



 32

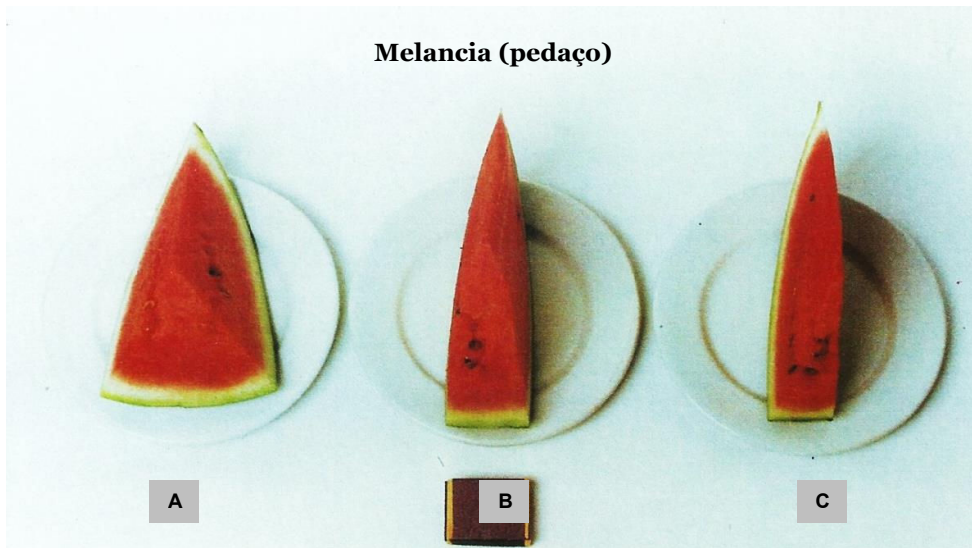
Doce em pasta (fatia)

33



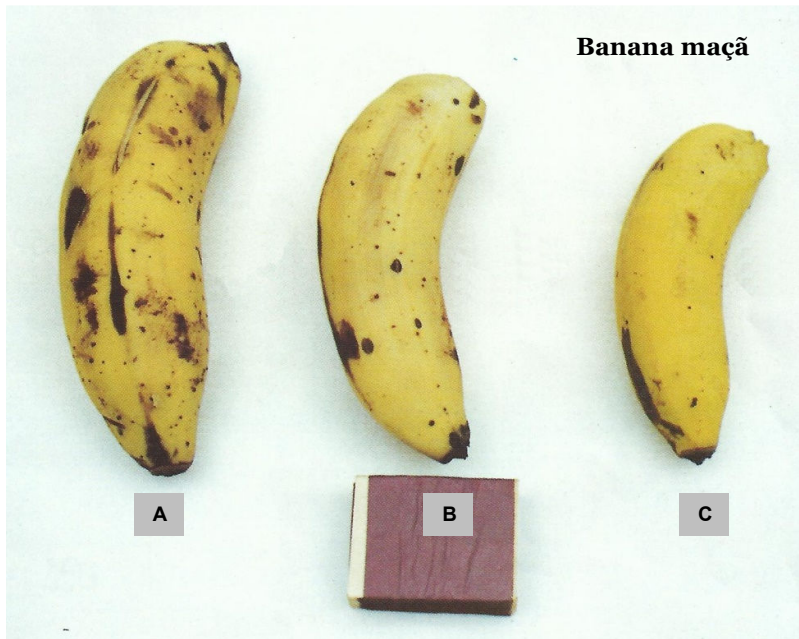
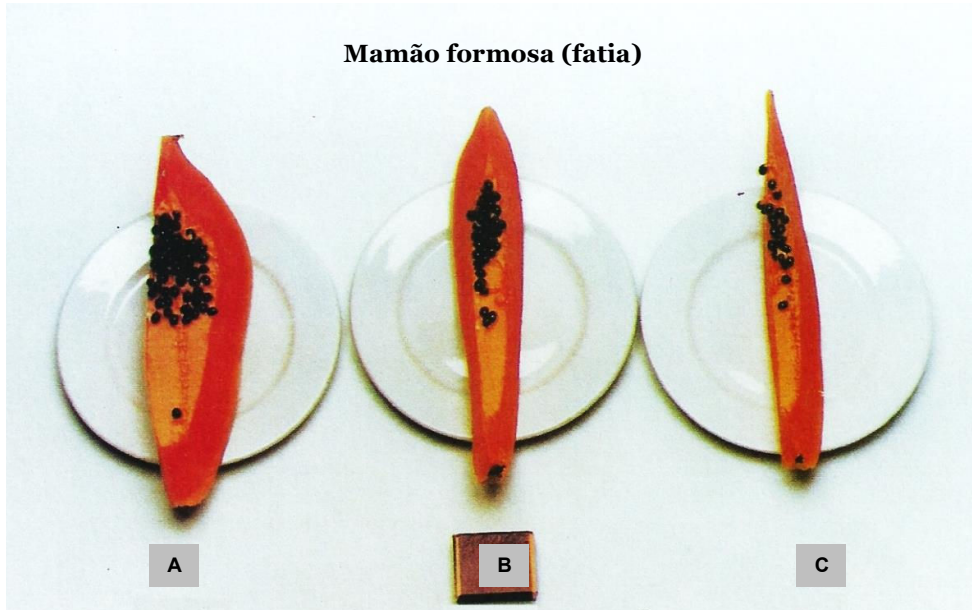
Melancia (pedaço)

34

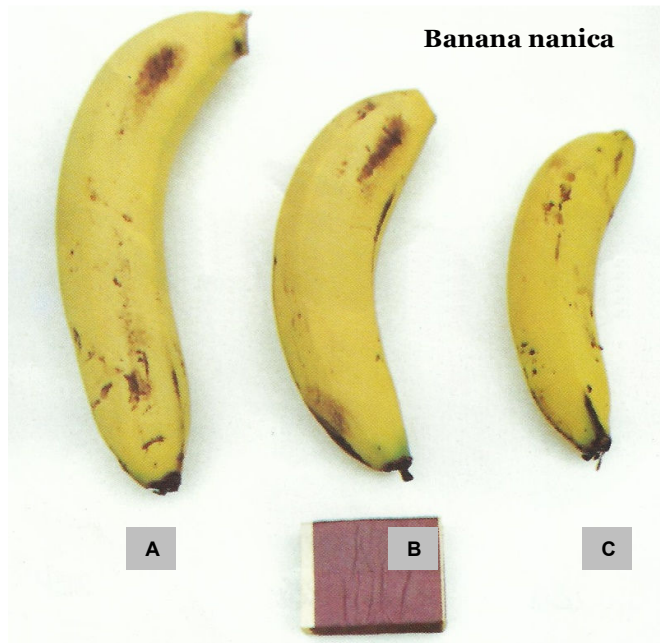


Mamão formosa (fatia)

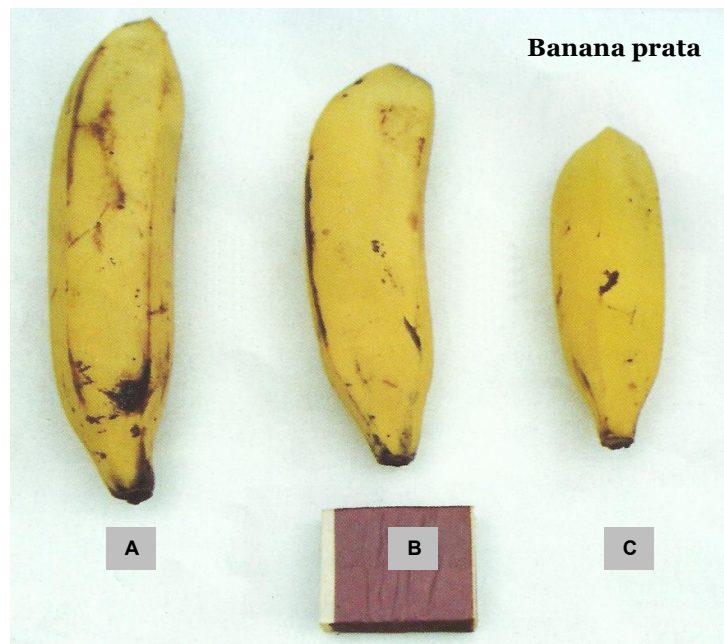
35



36



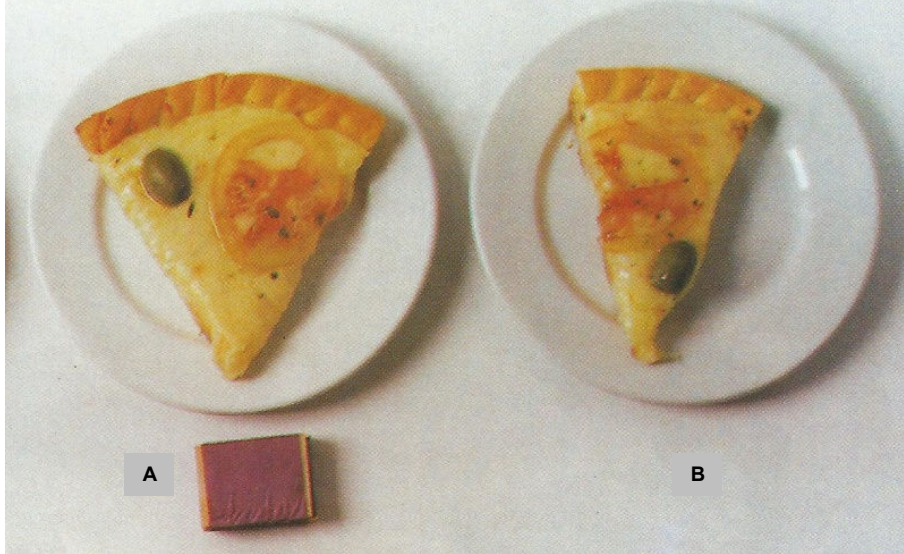
 37



 38

Pizza (fatia no prato raso)

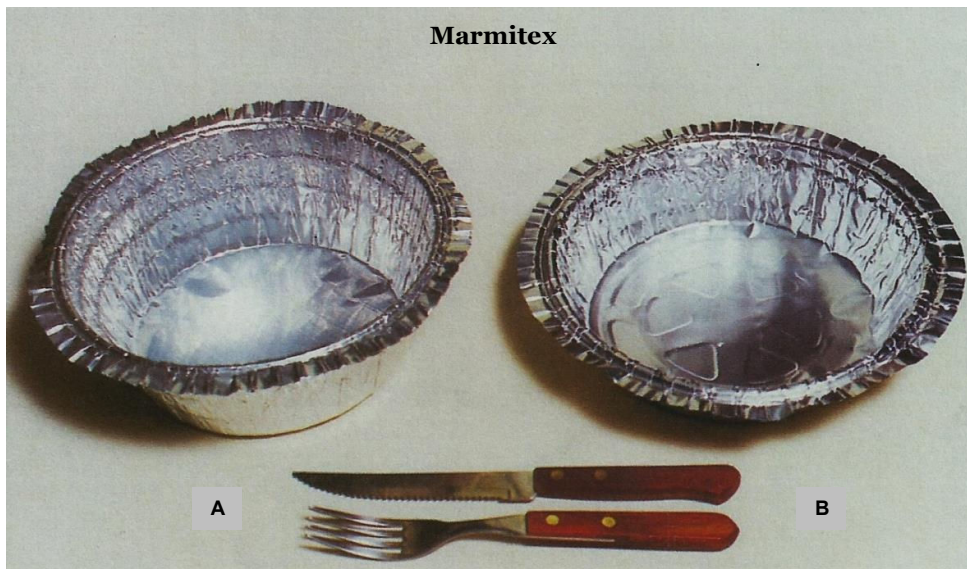
39



4. Marmitex e bandeja estampada

Marmitex

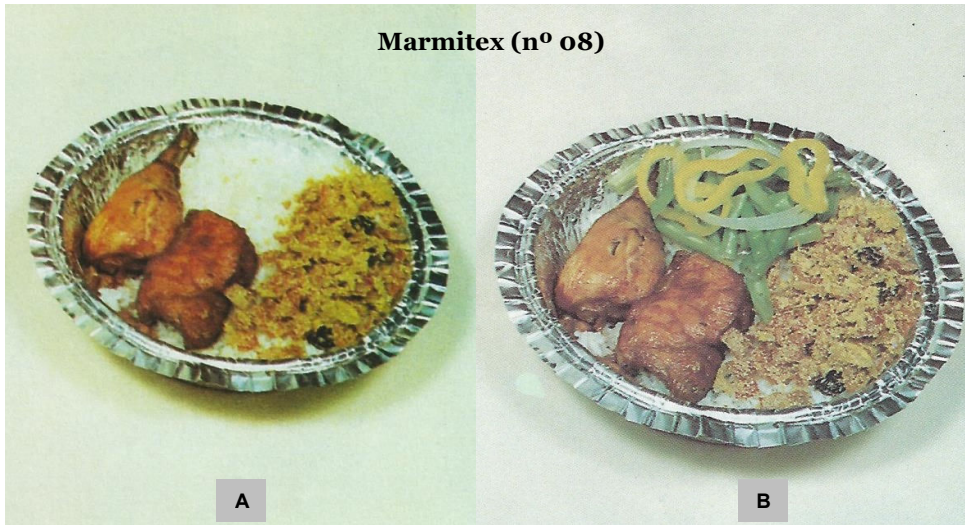
40



(A) nº 09; (B) nº 08.

Marmitex (nº 08)

 41



(A) Opção <1> com carne e farofa; (B) Opção <2> com carne, farofa e legumes.

Bandeja estampada

 42



(A) Montagem popular.

Relação de fotos

Foto	Alimento	Peso do alimento
14	Feijão	Concha média= 140g
15, 16, 17	Arroz	Colher de sopa= 31g; Colher de arroz= 50g; Escumadeira média= 106g
18, 19	Macarrão	Escumadeira média= 120g; Colher de sopa= 50g
20	Pães	Francês= 50g; Enroladinho de queijo= 65g; Pão doce ou rosca= 80g
21	Pão de queijo (unidade)	(A) Grande= 80g; (B) Médio= 40g; (C) Pequeno= 30g
22	Bolo de cenoura (pedaço)	(A) Grande= 90g; (B) Médio= 70g; (C) Pequeno= 40g
23	Bolo (fatia)	(A) Grande= 50g; (B) Médio= 40g; (C) Pequeno= 30g
24	Tomate (unidade)	(A) Grande= 150g; (B) Médio= 100g; (C) Pequeno= 70g
25	Alface	Pegador de macarrão= 20g
26	Bife (unidade)	(A) Grande= 180g; (B) Médio= 80g; (C) Pequeno= 50g
27, 28	Carne moída ou picada em mistura	Grande quant.= 65g de carne + 100g de batata; Pequena quant.= 20g de carne + 100g de batata
29	Peito de frango (pedaço)	(A) Grande= 170g; (B) Médio= 120g; (C) Pequeno= 80g
30	Peixe (filé)	(A) Grande= 170g; (B) Médio= 130g; (C) Pequeno= 80g
31, 32	Batata frita	Colher de arroz= 50g; Escumadeira média= 70g
33	Doce em pasta	(A) Grande= 90g; (B) Médio= 60g; (C) Pequeno= 40g
34	Melancia	(A) Grande= 900g; (B) Médio= 750g; (C) Pequeno= 540g
35	Mamão formosa (fatia)	(A) Grande= 250g; (B) Médio= 180g; (C) Pequeno= 140g
36	Banana maçã	(A) Grande= 150g; (B) Médio= 100g; (C) Pequeno= 60g
37	Banana nanica	(A) Grande= 180g; (B) Médio= 110g; (C) Pequeno= 90g
37	Banana prata	(A) Grande= 140g; (B) Médio= 90g; (C) Pequeno= 60g
39	Pizza (fatia)	(A) Médio= 220g; (B) Pequeno= 150g
40	Marmitex	(A) Grande= nº 09; (B) Média= nº 08
41	Marmitex (nº 08)	(A) opção 1= 580g; Arroz e feijão (410g), farofa (50g) e frango (120g)
	Marmitex completo (nº 08)	(B) opção 2= 630g; Arroz e feijão (410g), farofa (50g), frango (120g) e vagem (50g)
42	Bandeja estampada (popular)	750g



Inquérito de Nutrição no Município de Campinas

2014. Manual Fotográfico

Fonte:

Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Secretaria de Programas Especiais. *Registro fotográfico para inquéritos dietéticos – utensílios e porções*. Goiânia: 1996. 71 p.

Coordenador:

Antonio de Azevedo Barros Filho

Coordenadora das atividades de campo:

Daniela de Assumpção



Apoio:

