

COMMISSIONE PERMANENTE AREA NUTRIZIONALE REGIONE CAMPANIA Napoli Hotel Mediterraneo 19 novembre 2011



AGGIORNAMENTO IN NUTRIZIONE UMANA

VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI E DELL'INTAKE NUTRIZIONALE

DOTT.SSA PATRIZIA ZULIANI BIOLOGA SPECIALISTA IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE La raccolta di informazioni sui consumi alimentari rappresenta un momento molto importante della ricerca e della pratica nutrizionale sia in campo preventivo che terapeutico.

Un piano di sorveglianza nutrizionale parte dall'esigenza di comprendere i problemi sanitari della popolazione correlati all'alimentazione, per intraprendere azioni correttive o preventive.

La misura dei consumi alimentari permette di tracciare il profilo dietetico di una popolazione. Possono essere usate metodologie di rilievo diverse a seconda degli obiettivi. I metodi più utilizzati nella sorveglianza nutrizionale sono il diario alimentare, il recall dell 24 ore ed il questionario di frequenza.

I consumi alimentari permettono di stimare i livelli di ingestione dei vari nutrienti che vanno poi confrontati con i relativi fabbisogni. Gli indicatori di rischio dietetico permettono di valutare l'adeguatezza della dieta. Ci sono chiaramente dei requisiti minimi di qualità dei dati di consumo e dei dati di composizione degli alimenti consumati affinchè un'indagine alimentare permetta di stimare la prevalenza di carenze di nutrienti.

DEFICIT O ECCESSO DI PARTICOLARI NUTRIENTI POSSONO ESSERE ALLA BASE DELLO SVILUPPO DI MOLTE CONDIZIONI MORBOSE

Elementi chiave del sistema informativo sono gli indicatori che sono di quattro tipi

Indicatori di rischio dietetico: consentono di d determinare gruppi di popolazione che presentano, rispetto ad alcuni fattori alimentari o nutrienti, livelli di assunzione che li espongono al rischi di contrarre una specifica malattia

Indicatori di rischio non dietetico: descrivono lo stile di vita ed i parametri ambientali che influenzano le condizioni di salute a loro volta correlate anche con fattori nutrizionali.

Indicatori di stato preclinico: sono parametri di natura biochimica il cui incremento al di sopra dei valori soglia evidenzia un aumento del rischio per specifiche patologie.

Indicatori di esito: sono derivati dalle statistiche di morbosità e mortalità delle malattie correlate all'alimentazione.

Effetti dei comportamenti e degli stili di vita sulle malattie cradiovascolari

Г	Effetto protettivo	Livello di evidenza	Incremento del rischio	Livello di evidenza	Nessuna relazione
Ī	Frutta e verdura	+++	Acido miristico, acido palmitico	+++	Supplementi d vitamina E
ŀ	Pesce e olio di pesce (EPA e DHA)	+++	Acidi grassi trans	+++	Acido stearico
	Acido linoleico	+++	Elevata assunzione di sodio	+++	
	Potassio	+++	Elevato consumo di alcol (per l'ictus)	+++	
ŀ	Svolgimento regolare di attività fisica	+++	Sovrappeso	+++	
١.	Basso/moderato consumo di alcol (per CHD)	+++	 Colesterolo alimentare 	++	
	Acido α-linolenico	++	Supplementi di beta- carotene	++	
	Acido oleico	++	Grassi ad elevato contenuto in acido laurico	+	
	Fibra, cereali integrali	++	Inadeguata nutrizione nel periodo fetale	+	
ŀ	Nocciole non salate	++	Carboidrati, ferro	0	
١.	Folati	++			
1.	Steroli / stanoli	++			
.	Flavonoidi, prodotti della soia	+			
.	Calcio, magnesio, vitamina C	0			

OBIETTIVI / RACCOMANDAZIONI

IMC

A livello di popolazione:

Mediana dell' IMC di 21 kg/m²

A livello individuale:

IMC 18.5 – 24.9 kg/m²

Attività fisica: Complessivamente un'ora al giorno di attività moderata (es. camminare) più volte a settimana.

Lipidi

- 15 30% dell'energia
- acidi grassi saturi < 7% dell'energia (riduzione del consumo di alimenti ad elevato contenuto di acido palmitico e miristico)
- acidi grassi trans < 1% dell'energia
- acidi grassi polinsaturi 6-10% dell'energia (acidi grassi omega-6: 5-8%; acidi grassi omega-3: 1-2% dell'energia)
- · acidi grassi monoinsaturi: la restante quota
- regolare consumo di pesce (1-2 volte a settimana); ciascuna porzione deve fornire 200-500 mg di EPA (Acido Eicosapentaenoico) e DHA (Acido Docosaesaenoico)

Frutta e verdura: consumi giornalieri ≥ 400 – 500 g/die

Sodio: Contenimento del consumo di sale a valori < 5g/die che corrispondono a 1.7 g di sodio

Potassio: Assunzioni pari a 70-80 mmoli/die, ottenibili con il consumo di adeguate quantità di frutta e verdura

Fibra: Incremento del consumo di frutta, verdura e cereali integrali

Alcool: Non favorire il consumo

Nota: Nel rapporto EURODIET (2001) (Eurodiet Core Report, 2001) la raccomandazione relativa alla attività fisica viene espressa come LAF ≥ 1.75 che corrisponde ad un esercizio fisico moderato di circa 90 min/die in un soggetto sedentario.

Fonte: modificato da www.who.int/hpr/nutrition/ExpertConsultationGE.htm

Fonte: modificato da www.who.int/hpr/nutrition/ExpertConsultationGE.htm

Effetti dei comportamenti e degli stili di vita sull'osteoporosi

Effetto protettivo	Livello	Incremento del	Livello	Nessuna	Livello
	di	rischio	di	relazione	di
	evidenza		evidenza		evidenza
 Vitamina D 	+++*	 Elevato 	+++*	Fluoro	++*
		consumo di			
		alcol			
 Calcio 	+++*	 Basso peso 	+++*	 Fosforo 	+
		corporeo			
 Attività fisica 	+++*	 Elevata 	+	 Magnesio 	+
		assunzione di			
		sodio			
 Frutta e verdura 	+	 Basso 	+		
		consumo di			
		proteine			
		(soggetti			
		anziani)			
 Moderato 	+	 Elevato 	+		
consumo di		consumo di			
alcol		proteine			
 Derivati della 	+				
soia					

OBIETTIVI / RACCOMANDAZIONI

Modificazioni delle abitudini alimentari e dello stile di vita:

- Aumentare il livello di attività fisica
- Ridurre l'assunzione di sodio
- · Aumentare il consumo di frutta e verdura
- Mantenere il peso corporeo nell'intervallo di normalità.
- Smettere di fumare
- · Limitare l'assunzione di alcol

Vitamina D

 Mantenere un'adeguata assunzione di vitamina D (5-10 μg/die), specie nel periodo invernale e se l'esposizione al sole è limitata

Calcio (SINU, 1996)

- Bambini: 800-1000 mg/die
- Adolescenti: 1200 mg/die
- Adulti: 1000-800 mg/die
- Gestanti e nutrici: 1200 mg/die
- Anziano: 1000 mg/die
- Menopausa: 1200-1500 mg/die

Nota: Il lívello di evidenza contrassegnato con * é riferito ad individui di età superiore a 50 anni

Fonte: modificato da www.who.int/hpr/nutrition/ExpertConsultationGE.htm

Effetti dei comportamenti e degli stili di vita sull'obesità

Effetto protettivo	Livello di evidenza	Incremento del rischio	Livello di evidenza	Nessuna relazione	Livello di evidenza
Svolgimento regolare di attività fisica	+++	Stile di vita sedentario	+++	Contenuto proteico della dieta	+
Regimi alimentari ad elevato contenuto in fibra	***	Regimi alimentari con alimenti ad elevata densità energetica	***		
Promozione di un'alimentazione equilibrata nei bambini sia in ambito scolastico che a casa	++	Basso livello socio- economico nei soggetti di sesso femminile	**		
Consumo di alimenti a basso indice glicemico	+	Consumo di bevande zuccherate e succhi di frutta	**		
Allattamento al seno	+	Frequente consumo di pasti fuori casa	+		
Aumento del numero giornaliero dei pasti	0	Controllo dell'assunzio- ne calorica, seguita da periodi di disinibizione	+		
		Consumo di bevande alcoliche	0		

OBIETTIVI / RACCOMANDAZIONI

IMC

A livello di popolazione:

Mediana del IMC di 21 kg/m²

A livello individuale:

IMC 18.5 – 24.9 kg/m²

Attività fisica: Complessivamente un'ora al giorno di attività moderata (es. camminare) più volte a settimana

Lipidi: <30% dell'energia

Carboidrati semplici: <10% dell'energia

COMPOSIZIONE PERCENTUALE DELL'ENERGIA DISPONIBILE PER IL CONSUMO GIORNALIERO DI ALIMENTI IN ITALIA

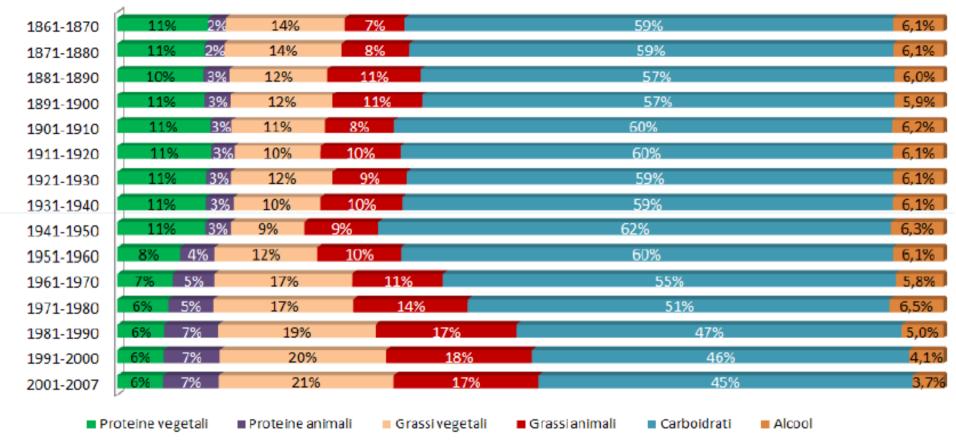


Fig. 5 – La disponibilità di alimenti in Italia: quanto ci si è allontanati dal modello della Dieta Mediterranea (Elaborazione INRAN su dati ISTAT e FAOSTAT, 2011).

L'Indagine Nutrizionale è composta di varie fasi:

- 1. Obiettivi dell'indagine in termini di precisione, numero di nutrienti da valutare.
- Scelta dello strumento di indagine nutrizionale adeguato al tipo di popolazione da studiare ed agli obiettivi posti.
- 3. Scelta della banca dati
- 4. Istruzione del personale adibito alla rilevazione
- 5. Scelta del campione da studiare (nel caso di indagini epidemiologiche)
- 6. Rilevazione delle abitudini alimentari
- 7. Registrazione e scomposizione delle diete in ingredienti elementari
- Valutazione dell'intake calorico e scomposizione delle diete in nutrienti
- Eventuale valutazione statistica

Il problema maggiore è rappresentato dalla difficoltà di rilevare correttamente le abitudini alimentari .

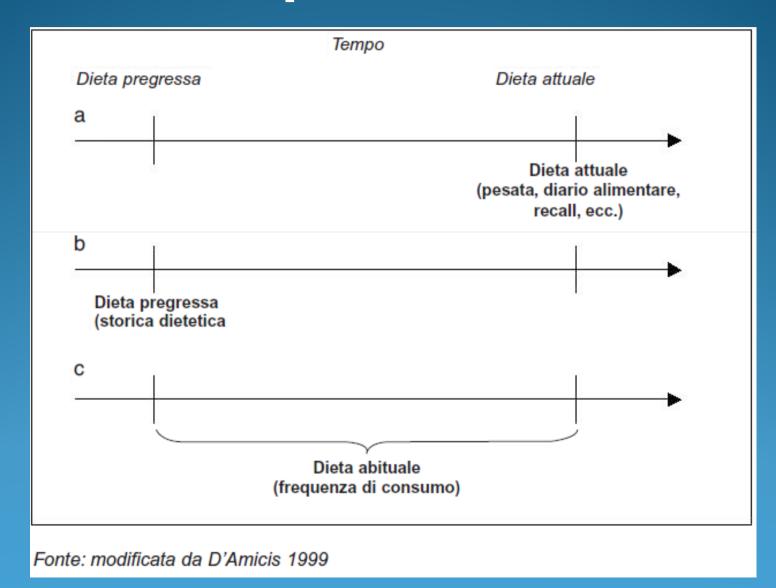
E' molto importante l'addestramento del personale coinvolto nello studio e la scelta del metodo di indagine più appropriato per gli obiettivi che ci si pongono sia che si indaga una popolazione che un singolo soggetto.

Bisogna anche tener conto della variabiltà intraindividuale legata principalmente alla variabilità stagionale o giornaliera o altro. Questo aspetto implica la necessità di indagare periodi prolungati di tempo per poter limitare l'errore il più possibile e avere informazioni sicure sulla "reale dieta" di un individuo o di un gruppo di individui

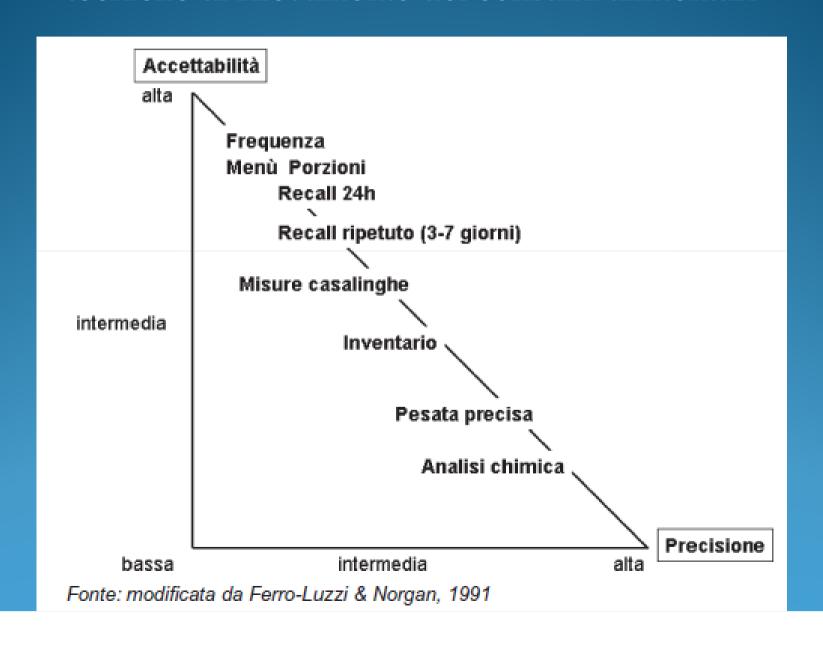
Metodi di rilevamento delle abitudini alimentari

Recall delle 24 ore	l'intervistato è invitato a ricordare tutti i cibi e le bevande che ha assunto nel giorno precedente individuando la porzione per confronto con sagome e stoviglie a volume noto
Questionario Frequenze alimentari	viene richiesto di registrare la frequenza con la quale abitualmente viene assunto ogni alimento di una determinata lista (>100 items) scegliendo tra le diverse porzioni
Storia dietetica	intervista strutturata per ricostruire l'alimentazione nel corso dei 7-30 giorni precedenti (repetibile nel tempo) a volte utilizza e integra tre strumenti diversi: - recall 24 ore - questionario delle frequenze - diario dei tre giorni
Diario alimentare	registrazione scritta del peso e del tipo di alimenti e bevande assunte in un periodo di tempo

Riferimento temporale alle misure della dieta



Relazione tra accettabilità e precisione nelle tecniche di rilevamento dei consumi alimentari



MISURA CASALINGA	ALIMENTO	PESO IN GRAMMI
1 cucchiaino da caffè*	zucchero	5
	cacao	4
	farina	4
	olio	3
	burro o margarina	5
	parmigiano	5
	miele	8
	marmellata	8
	pangrattato	3
1 cucchiaio da tavola**	cacao	10
	crema di riso	10
	farina	10
	olio	10
	burro o margarina	15
	zucchero	10
	miele	20
	marmellata	25
	parmigiano	10
	pangrattato	10
	panna	10
	pastina minuta	13
	riso	15
	semolino	10
	legumi secchi o freschi	20
1 mestolo	pasta piccola cruda	90
	riso crudo	100
	legumi secchi crudi	100
	legumi freschi crudi	100
1 bicchiere piccolo	acqua, vino, latte	125
medio	acqua, vino, latte	150
grande	acqua, vino, latte	180-200
1 bicchierino di carta piccolo	caffè	80
da liquore	amaro, whisky, ecc	40
1 tazza piccola	latte	150
grande	latte	250

^{*} Il peso si riferisce ad un cucchiaino "raso" e non colmo. ** Il peso si riferisce ad un cucchiaio "raso" e non colmo.

Atlante fotografico INRAN-SCAI 2005-2006











Atlante fotografico delle porzioni degli alimenti

















RECALL DELLE 24 ORE

L'intervistato deve ricordare tutti i cibi e le bevande che ha assunto nel giorno precedente individuando la porzione per confronto con sagome e stoviglie a volume noto

VANTAGG

- Può essere adottato con persone di ogni tipo di scolarizzazione
- Non interferisce con le abitudini alimentari abituali
- Richiede un piccolo impegno dell'intervistato
- Il tempo di somministrazione è breve
- I consumi si possono quantizzare
- Due o più giorni forniscono informazioni sulla variabilità interintra individuale
- La ripetizione più volte all'anno stima i consumi abituali di un individuo
- E' un metodo che consente di operare su larghi gruppi di popolazione

SVANTAGGI

- Non può essere utilizzato per valutare le abitudini alimentari
- Sovrastima o sottostima la quantità di alimenti assunti (flat slote syndrome. Buzzard 1998)
- L'adeguatezza di una razione alimentare non può essere stimata dall'analisi di una giornata
- I consumi nelle sole 24 ore non rappresentano l'alimentazione abituale di un individuo o di una popolazione

Esempio di questionario utilizzato per tecnica recall

Porzioni:

Ora	CIBI	N°	N. unità	Peso	Modello	Porzione	Porz.
luogo		ricetta		unità		lorda	Netta da
							Scarti
							e rifiuti
				(g)		(g)	(g)
Casa /	Caffe		1	90	Tazzina A	90	90
8.00	Zucchero		1 + 1/2	5	Cucch. F	8	8
Lavoro	Mela		1	100	Mod. M1	100	85
9.00							
Casa	Pasta al	1	1		Porzione		
	pomodoro						
12.30	parmigiano		1	8	Cucch. H	8	8

Ricetta:

n. porz. totali	N. ric.	INGREDIENTI	N. unità	Peso 1 unità	Modello	Peso lordo	Peso netto	Netto Crudo porz.
				(g)		(g)	(g)	(g)
n. 5 po.	1	Pasta al pomodoro						
+ 1/2 po.		Pomodoro maturo				1000	800	145
		Cipolla	1	30	T4	30	30	5
		Olio oliva	3	12	Cucch. L	36	36	7
		Pasta semola				500	500	91

Fonte: Sette, 1999

QUESTIONARIO DELLE FREQUENZE ALIMENTARI

Viene richiesto di registrare la frequenza con la quale abitualmente viene assunto ogni alimento di una determinata lista (>100 items) scegliendo tra le diverse porzioni

VANTAGGI

- Caratterizza bene le abitudini alimentari
- L'impegno dell'intervistato è leggero
- Può essere compilato direttamente dal soggetto
- Non interferisce con le abitudini alimentari abituali
- Consente raggruppamenti dei soggetti esaminati in base ai consumi alimentari
- Permette lo studio dell'associazione tra intake alimentare e rischi di malattia

SVANTAGGI

- Studio qualitativo, ma non quantitativo
- L' impegno dell'intervistato può essere gravoso se la lista è ampia
- · Richiede buona memoria
- Il ricordo dei consumi passati può influenzare l'alimentazione attuale
- Popolazioni eterogenee influenzano la validità dl metodo
- I consumi sono sovrastimati
- Non è applicabile a segmenti di popolazione con consumi alimentari atipici e/o non presenti nella lista

ESEMPIO DI QUESTIONARIO DI FREQUENZA DI CONSUMO

			FREQUENZE									
ALIMENTO	N. unità	Quant. Porz.	Tutti i giorni	4-5 volte settimana	1-3 volte settimana	1-2 volte mese						
Cereali:												
Pane integrale												
Pane tipo rosetta												
Pasta di semola												
Pasta all'uovo												
Frutta												
Albicocche, pesche												
Arance e agrumi												
Oli e grassi												
Burro												
Olio d'oliva												

Fonte: Sette, 1999

UNITA' DI PORZIONI CASALINGHE

CODICE	DESCRIZIONE	E SEMPIO
JUICE	DESCRIZIONE	L SLIMF IO
PP	Porzione piccola	Razione piccola di pasta, pollo, formagg
PM	Porzione media	Razione media di pasta, pollo, formaggio
PG	Porzione grande	Razione grande di pasta, pollo, formagg
СР	Cucchiaio piccolo	Cucchiaino da zucchero
CG	Cucchiaio grande	Cucchiaio da zuppa
BP	Bicchiere piccolo	Bicchiere da vino
BG	Bicchiere grande	Bicchiere da acqua
TP	Tazza piccola	Tazzina da caffè
TM	Tazz a media	Tazza da bar (cappuccino)
TG	Tazza grande	Tazza da latte
LA	Lattina	Lattina di aranciata
RO	Boccale	Boccale di birra medio, Walky cup
CO	Confezione individuale	Confezione di patatine, noccioline
BU	Bustina	Bustina di ketchup, zucchero
FP	Fetta piccola	Fetta piccola di pane, di prosciutto
FM	Fetta media	Fetta media di pane, di prosciutto
FG	Fetta grande	Fetta grande di pane, di prosciutto

La clessidra mediterranea

Arce per la gestione delle modifiche	Codici gruppi omogenei di alimenti	Quantità (g) Razione standard	en za anale	CLESSIDRA	Modifiche alla razione standard							
Aree per delle m	Codici	Quan	Frequenza settimanale	MEDITERRANEA	grammi	Frequenza	proteine	lipidi	glucidi	Keal		
	P1	250	7	Latte e yogurt								
	P2	100	3	Carne								
A	Р3	80	2	Salumi magri								
Area delle proteine e dei	P4	150	2	Pesce								
grassi animali	P5	100	2	Uova								
	P6	100	2	Formaggi freschi								
	P7 40 1 Formaggi stagionati											
	G1	30	7	Olio di oliva extravergine								
B Area dei	G2			Semi oleosi								
ondimenti e	D1		7	Dolcificanti								
alimenti opzionali	D2	-	2	Dolci								
	B1		7	Vino								
and T	CI	40	2	Legumi secchi*								
C Area dei	C2		3	Patate								
carboidrati e	C3		4	Prodotti da forno								
telle proteine - vegetali	C4	80	7	Pasta o riso								
	C5	200	7	Pane								
D	F1	400	7	Frutta								
Area degli limenti freschi	VI	300	7	Verdura								
Razio	ONE STAN	DARD			R	AZION	E PE	RSONA	LIZZA	TA		
keal	1700				kcal							
Proteine	70 g	16	%		Prot	eine						
Lipidi	48 g	25		 * Cereali + legumi realizzano il fenomeno della complementazione proteica e garantiscono proteine 	Lipi							
Glucidi	250 g	58	%	di buon valore biologico sostituendo egregiamente le proteine animali nelle frequenze consigliate	Glu	N9707						
Alcool		7		Da De	Alo							

Clessidra vegetariana

```
Latte e yogurt
         Uova
   Formaggi freschi
  Formaggi stagionati/
      Tofu fresco
       Tempeh
     Semi di soja
Olio di oliva extravergine
      Dolcificanti
         Dolci
         Vino \
      Semi oleosi
   Lievito alimentare
    Legumi secchi
        Patate
   Prodotti da forno
      Pasta o riso
         Pane
         Frutta
       Verdura
```

STORIA DIETETICA

Intervista strutturata per ricostruire l'alimentazione nel corso dei 7-30 giorni precedenti

A volte utilizza e integra tre strumenti diversi:

- recall 24 ore
- questionario delle frequenze
- diario dei tre giorni

VANTAGGI

- Offre informazioni dettagliate sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo
- Fornisce un quadro abbastanza completo dei consumi alimentari del passato
- Negli studi epidemiologici è utile per monitorare malattie che si sviluppano lentamente negli anni
- Fornisce informazioni anche sul consumo di particolari alimenti

SVANTAGGI

- Richiede un intervistatore molto esperto ed un buon livello culturale dell'intervistato
- Richiede un notevole impegno dell'intervistatore e del'intervistato
- Richiede molto tempo
- Richiede una buona memoria
- Sovrastima i consumi alimentari
- La memoria dell'alimentazione del passato può essere alterata dall'influenza del presente

La storia dietetica dovrebbe inoltre essere utilizzata per investigare sistematicamente:

- 1) Appetito
- 2) Digestione
- 3) Alvo
- 4) Storia ponderale
- 5) Allergie ed intolleranze alimentari
- 6) Interazioni farmaco-nutrizionali
- 7) Storia dietetica pregressa
- 8) Attività fisica
- 9) Presenza di complicanze specifiche della malattia suscettibili di trattamento dietetico
- 10) Supporto psico-sociale

DIARIO ALIMENTARE

Registrazione scritta del peso e del tipo di alimenti e bevande assunte in un determinato periodo di tempo

VANTAGGI

- Utile sia per studi su popolazione che su singolo individuo
- Fornisce informazioni sul comportamento alimentare accurate con ridotte omissioni
- E' una metodica precisa ovvero la valutazione dell'apporto di nutrienti corrisponde alla realtà
- Due o più giorni forniscono dati sulla variabilità intra e interindividuale
- Più giorni forniscono dati attendibili su gruppi di popolazione anche rispetto ad alimenti poco consumati

SVANTAGGI

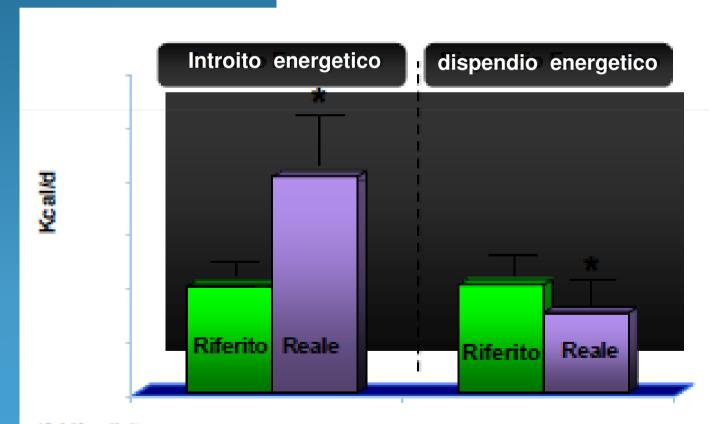
- Richiede un intervistatore esperto ed un buon livello culturale dell'intervistato
- La registrazione per periodi lunghi è molto impegnativa
- Possono verificarsi modifiche dell'alimentazione usuale durante il periodo della registrazione per il fatto stesso che si registra
- La registrazione dei consumi fuori casa è meno accurata
- La validità può diminuire col passare dei giorni
- La variabilità dei consumi alimentari nel tempo, con differenze tra stagioni e giorni della settimana

Il diario alimentare è considerato il "gold standard", cioè il metodo di riferimento rispetto al quale sono confrontati gli altri metodi.

Razionale dell'automonitoraggio:

- Aumenta il controllo sull'alimentazione e rafforza la motivazione semplicemente con la componente visiva
- •Fa perdere più peso e aiuta ad identificare i progressi
- Aumenta la consapevolezza del proprio comportamento
- •Aiuta ad identificare i comportamenti che bisogna modificare

Discrepanza tra Introito Energetico Riferito, Introito Energetico Reale e Dispendio Energetico



*P*ID.05 vs riferito.

Lichtman et al. *N Engl J Med* 1992; 327: 1893-1898

Da ricerca e letteratura

L'automonitoraggio può essere considerato adeguato se è fatto per almeno il 75% dei giorni (Boutelle et al. 1998)

L'automonitoraggio aumenta la perdita di peso (circa il 50%) Berkowitz et al 2003

Self-monitoring in weight loss: a systematic rewiew of the literature.

Burke LE, Wang J, Sewick MA

J Am Diet Assoc. 2011 Jan

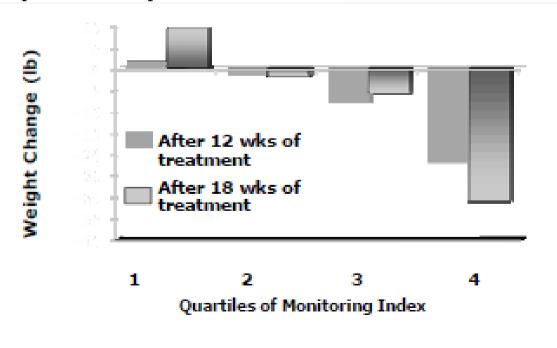
Motivation and Its
Relationship to Adherence to
Self-monitoring and Weight
Loss in a 16-week Internet
Behavioral Weight Loss
Intervention
K.H. Webber, D.F.Tate, D.S.Ward,

J.M.Bowling

Journal of Nutrition Education and

Behavior May 2010

Consistenza dell'automonitoraggio e perdita di peso



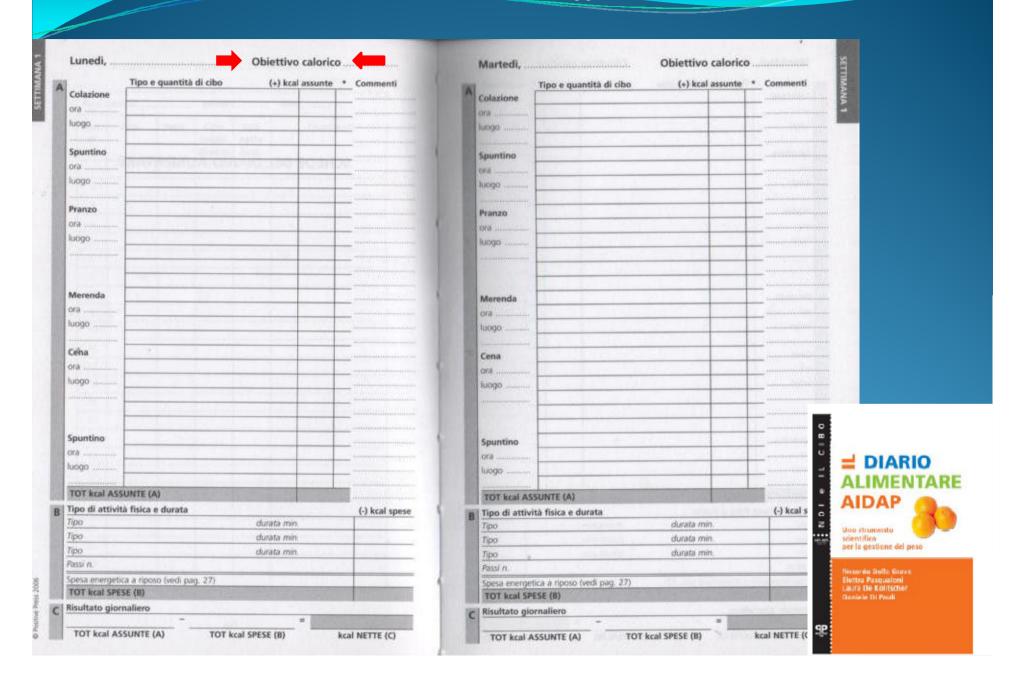
Baker RC et al. Behav Ther 1993;24:377-394.

Nel compilare un diario alimentare...

- Annotare tutto ciò che viene consumato ogni giorno per almeno tre giorni consecutivi meglio ancora se nei tre giorni è compreso un giorno festivo
- Annotare bevande, condimenti, zucchero opp dolcificanti
- Indicare il peso a crudo espresso in grammi oppure in misure casalinghe
- Indicare le ricette con i relativi ingredienti
- Annotare il diario subito dopo i pasti
- Segnalare eventuali avanzi
- Non dimenticare eventuali spuntini e fuori pasto
- Fornire informazioni più dettagliate possibili sugli alimenti (es. latte scremato opp pane e pasta integrali)
- Annotare le situazioni di rischio se esterne, interne, miste
- Situazioni a rischio improvviso, prevedibili, che si ripetono

Schede del Diario Alimentare AIDAP

Prevede un obiettivo calorico ed il conteggio delle calorie assunte



- •: Pianificare il monitoraggio:
- Pianificare le calorie da consumare. La cosa migliore è farlo il giorno prima sulla scheda del diario. Si può fare anche ogni due o tre giorni o pianificare con il nutrizionista.
 - Il conteggio delle calorie aumenta l'entità dell'automonitoraggio (Baker RC,1993)
 - La Food and Drug Administration ha enfatizzato l'importanza del conteggio calorico nella perdita di peso e la necessità di educare i consumatori alla lettura dlle etichette nutrizionali
 - Spuntare i cibi pianificati e assunti (farlo in tempo reale)
 - Cancellare con una riga quelli non assunti
 - Scrivere tra parentesi quelli assunti ma non pianificati

Altri vantaggi del conteggio calorico

- Maggiore libertà dello schema calorico
- Aumento della varietà della dieta
- Facilita la gestione delle situazioni sociali

Altre tipologie di diario alimentare

Data				
ORA	CIBO/BEVANDE ASSUNTI	LUOGO	CON CHI?	STATO D'ANIMO
7.50	Cappuccino e cornetto vuoto	Bar	Collega	Ansiosa per ritardo
10.30	Merendina al cioccolato dal distributore + caffè zuccherato (1 bustina)	Ufficio	Da sola	Stressata per troppo lavoro
14.30	Bresaola con rucola (poco olio)	Cucina casa	Da sola (televisione)	Sensi di colpa per merendina
17.00	Patatine in busta	Casa	Mia figlia	Lasciate da mia figlia. Per non buttarle
19.30	Assaggio di pasta al sugo	Cucina casa	Mia figlia	Affamata
21.00	Pesce al forno con patate e insalata Pane due fette	Cucina casa	Mio marito	Affamata
22.30	Cioccolata due pezzettini	Salone	Sola	Stanca

Altre tipologie di diario alimentare

Giorno	Ora	Cibi consumati Un solo alim. per riga	Q	I	APP		SAZ		DOVE
2/4/11	8.00	Yogurt magro	N			X	X		Casa
	8.00	Cereali	N			X	X		Casa
	11.00	Mela	-		X			X	Uffico
	12.00	Bitter + noccioline	-			X	X		Bar ufficio
	13.30	Panino con tonno	N		X			X	Ufficio
	16.00	Caffè + 1 zucchero	-						Ufficio
	19.00	Pane	-			X	X		
	20.0	Pasta al sugo	+			X		X	Cucina casa
		Bietole	N						
		Formaggio	+						
		Olio	+						

Appetito e Sazieta 1 = poco o nulla 2 = medio 3 = molto

Diario Alimentare Colazione: dove ho fatto colazione: con chi ero: cosa ho mangiato: la quantità: cosa ho bevuto: Pranzo: dove ho pranzato: con chi ero: cosa ho mangiato: la quantità: cosa ho bevuto: Cena: dove ho cenato: con chi ero: cosa ho mangiato: la quantità: cosa ho bevuto: Fuori pasto: spuntino 1 spuntino 2 spuntino 3 dove ho fatto lo spuntino: con chi ero: cosa ho mangiato: la quantità: cosa ho bevuto:

DIARIO ALIMENTARE

Cognome	Nome
	Data

Ora	Luogo	Alimento consumato	Quantità	Persone presenti	Come ti senti prima	Come ti senti dopo
:						
:						
:						
:						
:						
:						
:						
:						
:						
:						
::						
:						
:						
:						
:						
:						

Diario alimentare

Prima Settimana: Giorno 1 _____

	Alimenti	Dosi	Note Dove e con Chi ero (Altro)	Fame Iniziale	Fame Finale	Umore
	Cereali					
Colazione	Proteine		1			
	Grassi		1			
	Latte]	1001 👝 🦓	🚇 💭 🙈	(4)
	Frutta		1			
	Verdura		1			
	Altro		1			
	Latte					0 0 0
Merenda	Frutta]	IOI 👝 🔬	😥 💭 🔐	(e) (a)
	Verdura		1			
	Cereali					
	Proteine		1			
	Grassi					0 0 0
Pranzo	Latte]	1001 👝 🦓	101 👝 🙈	(e) (a)
	Frutta		1			
	Verdura]			
	Altro					
Merenda	Latte					
	Frutta		1	10) 👝 🖓	🚇 💭 🙈	(co) (co)
	Verdura		1			
	Cereali					
	Proteine		1			
Cena	Grassi		1			
	Latte		1	100 Q	😥 💭 🙈	(co) (co)
	Frutta		1			
	Verdura]			
	Altro		1			
Altro]	(Mar) (Mar)		(e) (a)
			1	6 CO 10 CO		

Leggenda













Diario dell'attività fisica

Attività	Tempo	Umore	Note: Cosa ho fatto Dove e con Chi ero (Altro)
Sedentaria		(a)	
Leggera		9	
Moderata		9	
Pesante		<u> </u>	

Umore Complessivo						Note		
Mattina	<u> </u>		•••		9	•@	6	
Pomeriggio	<u> </u>		•••		9	•@	69	
Sera	<u> </u>		•••		9	•	6	
Notte	<u> </u>		•	<u></u>	9	•@	6	

Leggenda



Sonnacchiosa

















Grazie per l'attenzione

