

Metodologia della ricerca psicosociale sull'alimentazione. L'impatto dell'emergenza Covid- 19 nel periodo della quarantena

Laura Rossi, Coordinatore generale Commissione di Revisione
delle Linee Guida

CREA Centro di Ricerca Alimenti e nutrizione

Obiettivi dell'indagine:

- Testare la validità dello strumento di misura in contesto COVID-19.
- Misurare la conoscenza nutrizionale.
- Definire lo scostamento della conoscenza rispetto alle pratiche dietetiche

Valutazione della Nutrition Knowledge (NK) su tre domini della conoscenza:

- 1 Conoscenza generale
- 2 Conoscenza applicata
- 3 Conoscenza patologica

frontiers
in Nutrition | Eating Behavior

Impact Factor 6.576 | CiteScore 5.0
More on impact >

SECTION ABOUT ARTICLES RESEARCH TOPICS FOR AUTHORS EDITORIAL BOARD

< Articles

ORIGINAL RESEARCH article
Front. Nutr. | doi: 10.3389/fnut.2021.714493

Nutrition knowledge and food habits: an assessment in Italy

Provisionally accepted We'll notify you at publication.

Maria Luisa Scalvedi^{1*}, Laura Gennaro¹, Anna Saba¹ and Laura Rossi¹

¹Council for Agricultural and Economics Research (CREA), Italy

Background: Assessing nutrition knowledge provides useful information especially if coupled with the self-perception of nutrition knowledge that could lead to bias and personal conviction. The objective of this study was to assess the nutrition knowledge and its relationship with eating habits in a group of adults. Methods: A cross-sectional study with the administration of self-reported questionnaires was conducted on a sample of 591 parents (43±5.82 years old) of primary school pupils recruited from the municipality of Rome (urban) and province (rural). The fieldwork was carried out in May 2017. An indicator to evaluate adherence to Italian dietary guidelines was developed. ANOVA (Welch's ANOVA in case of unequal variances) and Chi-squared test were

59
TOTAL VIEWS
Am score 0
View Article Impact

Increase the discoverability of your research
Suggest a Research Topic >

ASPETTO METODOLOGICO DI ORIGINALITÀ DEL QUESTIONARIO NK UTILIZZATO IN QUESTA INDAGINE

Conoscenza rapportata al pattern di consumo e alle Linee Guida Italiane



Development of a general nutrition knowledge questionnaire for adults
(Parmenter & Wardle, 1999)

Il disegno dello studio e la gestione dell'indagine

- Rispondente: alunni di scuola superiore
- Questionario strutturato a risposta chiusa;
- Modalità auto-compilata
- due fasi di indagine:



FASE 1- SELEZIONE DELLE SCUOLE



- Sensibilizzazione insegnanti
- Rispondenti: alunni scuola superiore
- Ritiro questionari compilati

FASE 2- GESTIONE E ANALISI DEI DATI

- Creazione del sistema di inserimento dati
- Data cleaning e gestione dei dati nulli

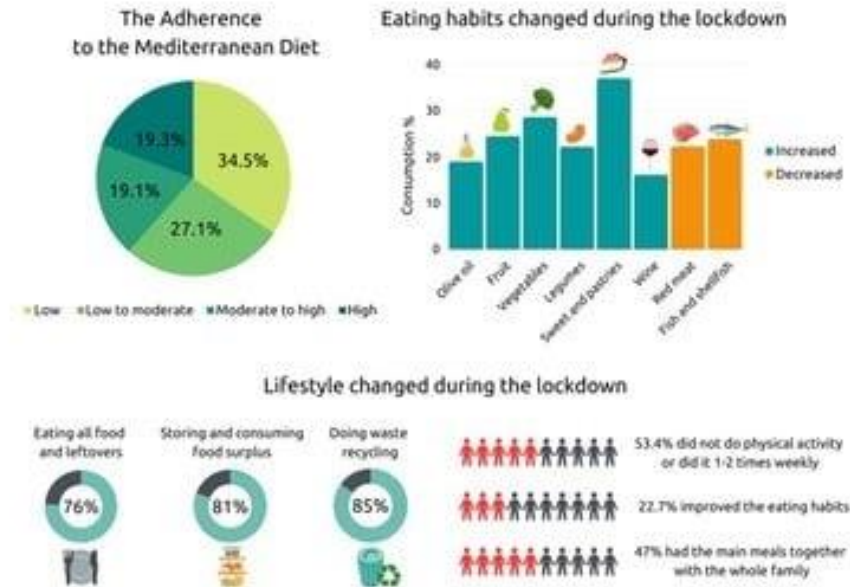
Article

Eating Habits during the COVID-19 Lockdown in Italy: The Nutritional and Lifestyle Side Effects of the Pandemic

Federica Grant ^{*}, Maria Luisa Scalvedi, Umberto Scognamiglio, Aida Turrini  and Laura Rossi ^{*} 

La aderenza alla Dieta mediterranea è di per se un **fattore protettivo**: infatti chi aveva già una aderenza elevata alla DM ha aumentato la qualità della dieta, chi mangiava male ha continuato a farlo. L'effetto delle restrizioni della pandemia sono state: **scarsa attività fisica e aumento dei consumi alimentari che hanno portato ad un aumento del peso corporeo.**

Graphical abstract



Ipotesi di lavoro

Questo lavoro nasce dalla idea di valutare la **aderenza alla dieta mediterranea della popolazione italiana**, non solo per quanto attiene agli indicatori nutrizionali ma in generale nel quadro di un **consumo alimentare sostenibile**. L'ipotesi di lavoro è dunque volta ad approfondire le conoscenze nutrizionali e la gestione degli alimenti in casa, dagli acquisti al consumo abituale alimentare, fino a approfondire ciò che viene sprecato, mettendolo in relazione con gli indicatori di propensione allo spreco

Obiettivo generale

L'obiettivo generale dello studio è approfondire l'analisi dei consumi e sprechi alimentari congiuntamente alle conoscenze nutrizionali e alla qualità della dieta della popolazione italiana.

Obiettivi specifici

- descrivere i singoli fenomeni oggetto di studio a livello nazionale e regionale
- Individuare le associazioni tra adozione dieta mediterranea, conoscenza, e spreco alimentare

Risultato medio dell'indice di
mediterraneità (Questionario PREDMED)

Media: 6.82/17 → 40/100



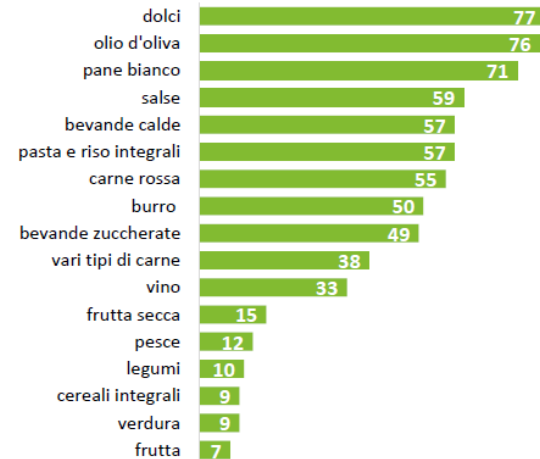
Segmenti più aderenti alla dieta mediterranea:

- I soggetti «single» (7.35; 43)

Segmenti meno aderenti alla dieta mediterranea:

- Soggetti più giovani: 18-24 anni (6.25; 37)
- Residenti della regione Campania (6.30; 37)
- Famiglie più numerose (5+) (6.31; 37)

% risposte aderenti alla dieta mediterranea



Il 60% degli intervistati ha una scarsa aderenza alla dieta mediterranea

- Olio di oliva, pane e pasta li mangiamo, come ci dichiariamo parchi nel consumo di dolci, salse e burro e siamo nelle raccomandazioni per il consumo di carne rossa.
- Tantissimo c'è da fare però per il consumo di pesce, legumi, frutta secca, frutta e verdura, e cereali integrali.

Risultato generale GNKQ

Risultato medio generale: 50,01/88 → 57/100

Segmenti più informati:

- Soggetti residenti nel Lazio (52.75; 60)
- Studenti/scolari (53.12; 60)
- Soggetti con un reddito familiare elevato +72 K (52.78; 60)

Segmenti meno informati:

- Soggetti con un'età di 35-44 anni (45.47; 52)
- Residenti nell'area nord-orientale (47.3; 54)
- Le famiglie più numerose (+5) (45.79; 52)
- Soggetti con reddito basso: -18K (48.14; 57)

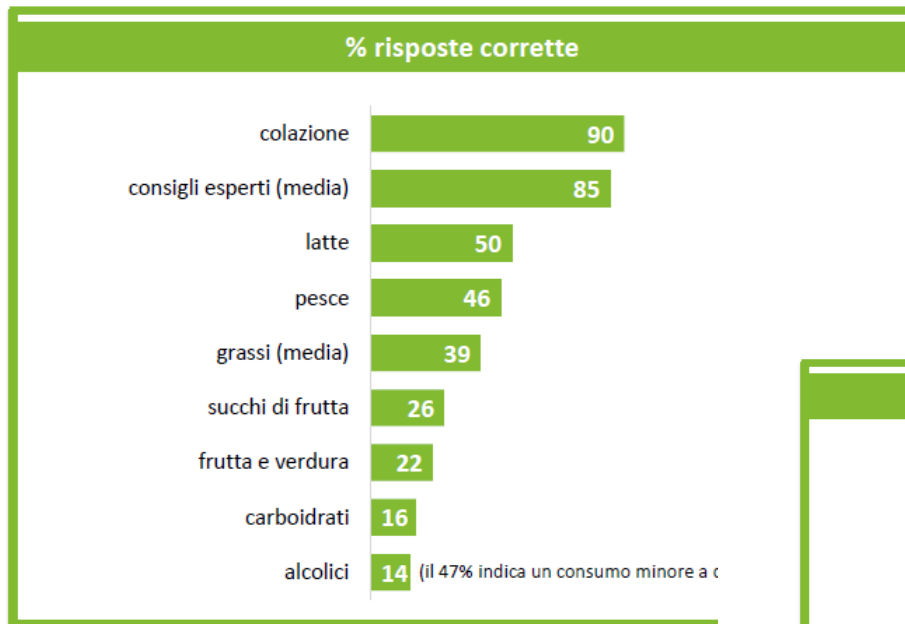
Media dei soggetti non informatizzati:
47.71/88 → 54/100

Media dei soggetti per categoria IMC:

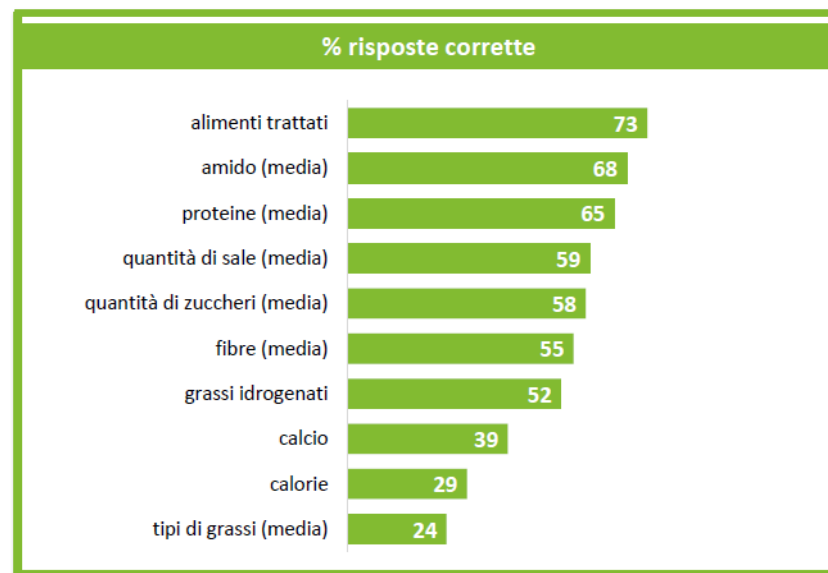
- Sottopeso: 50.10/88 → 57/100
- Normopeso: 50.59/88 → 57/100
- Sovrappeso: 49.34/88 → 56/100
- Obeso: 49.79/88 → 57/100



Sezione 1: Le raccomandazioni degli esperti - sintesi



Sezione 2: La classificazione - sintesi



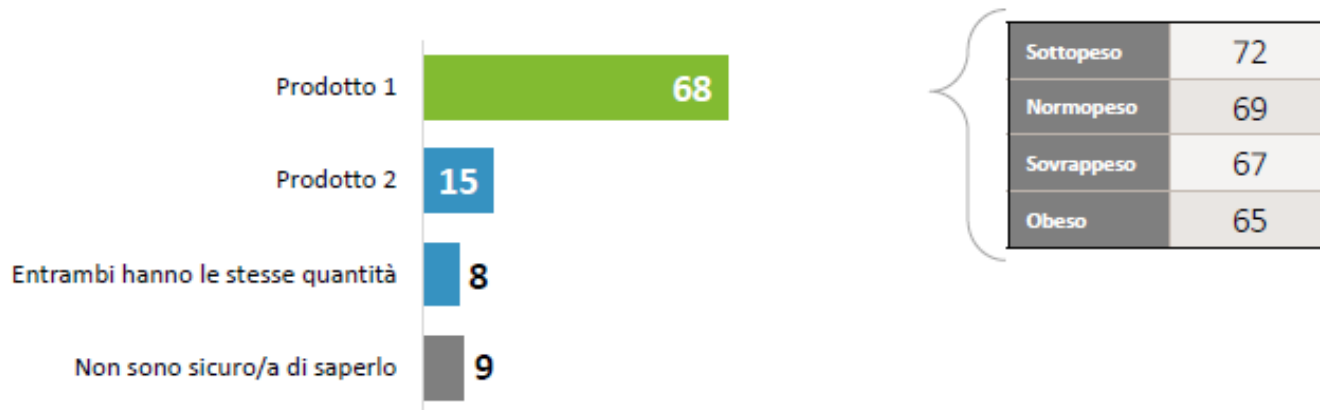
Sezione 3b: La lettura delle etichette nutrizionali

Etichette nutrizionali utilizzate
nella somministrazione delle
domande

Prodotto 1

Biscotto Frollino 8,7 g				
Calorie	Zuccheri	Grassi	Grassi Saturi	Sale
41	6,1	1,5	0,2	0,06
2%	2%	2%	1%	1%
Valore per 100 g: 467 kcal				
Ingredienti: farina di frumento 65,6%, zucchero, olio di girasole, uova fresche 5%, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido d'ammonio), latte fresco pastorizzato alta qualità, sale, proteine del latte, miele.				

P2S3D12) Considerando le immagini del prodotto 1 e del prodotto 2, quale tra i due ha più calorie (kcal) per 100 grammi (Barrare una sola casella)



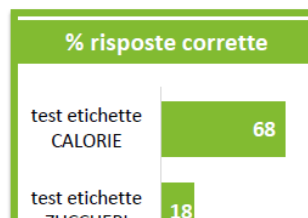
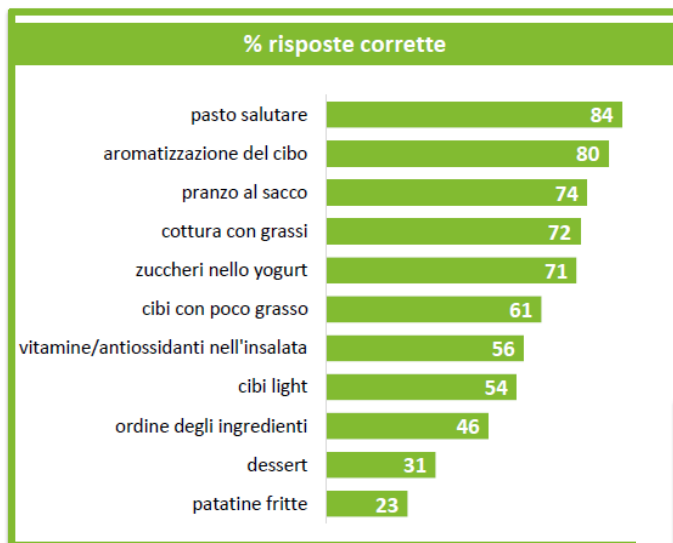
Prodotto 2

Biscotto Savoiano 8,3 g				
Calorie	Zuccheri	Grassi	Grassi Saturi	Sale
31	3,5	0,3	0,1	0,02
2%	4%	<1%	<1%	<1%
Valore per 100 g: 379 kcal				
Ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova fresche 26%, sciroppo di glucosio, agenti lievitanti (carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico), aromi naturali, impiego di oli vegetali staccanti sulla superficie delle teglie.				

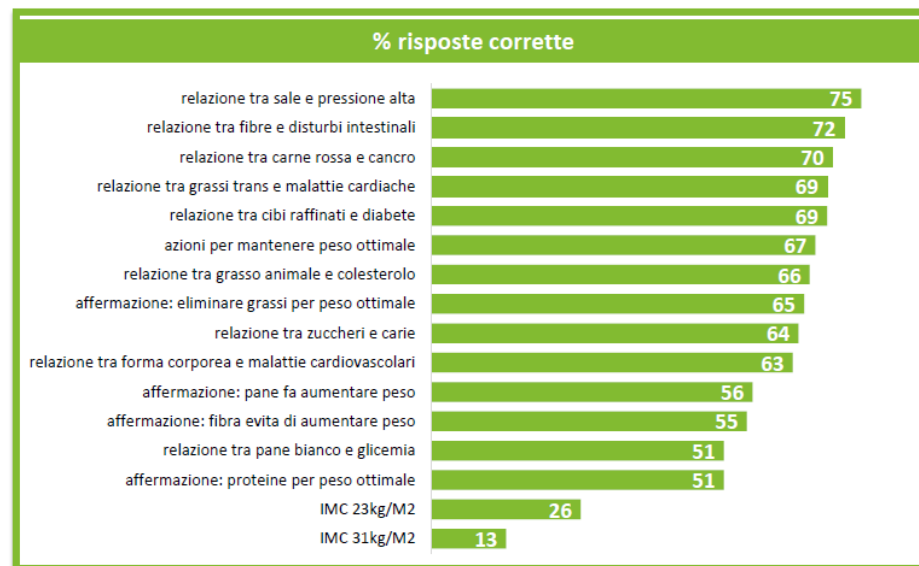
P2S3D13) Osservando il prodotto 1, quali sono le fonti di zucchero nella lista di ingredienti? (Barrare una sola casella)



Sezione 3: Le scelte alimentari e le etichette nutrizionali - sintesi



Sezione 4: La relazione tra alimentazione e salute - sintesi



Adherence to Mediterranean Diet categories

Nutrition Knowledge quartiles	Low (0-6)		Low-medium (6-7)		Medium-high (8-9)		High (10-17)		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Low (0-42)	331	36.7*	245	27.3	126	18.3	26	6.7	728	25.4
Low-Medium (43-52)	257	28.6*	244	27.1	182	26.4	77	20.2	760	26.5
Medium-High (53-60)	179	19.9	238	26.5	209	30.3	120	31.4*	746	26.0
High (>60)	133	14.8	171	19.0	172	25.0	159	41.7*	635	22.1

Il 65,3% di coloro che sanno meno di nutrizione ha anche scarsa aderenza alla Dieta Mediterranea.

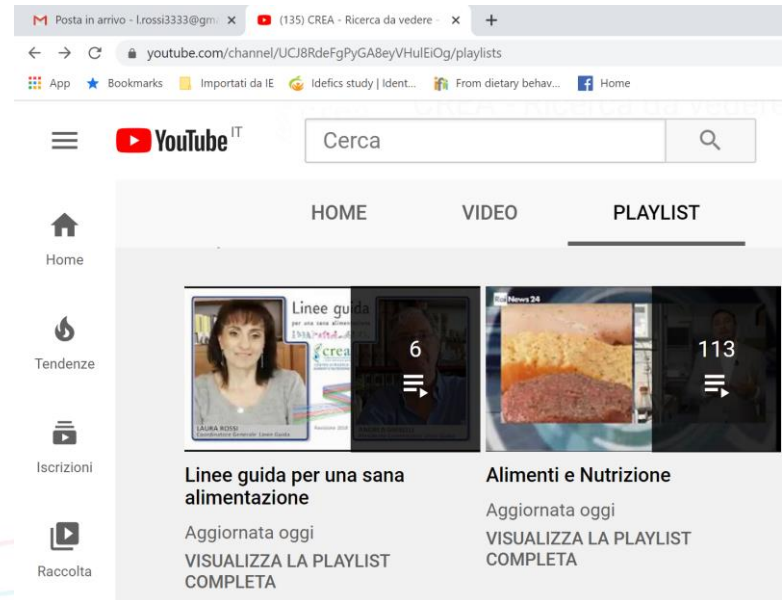
Il 73,1% di coloro che sa di più di nutrizione ha anche elevata aderenza alla Dieta Mediterranea

Chi segue le Linee Guida per una sana alimentazione è molto più attento allo spreco alimentare

- **In Italia il 50,7% della popolazione non segue le Linee Guida per una sana alimentazione.** Seguono meno le raccomandazioni i maschi, i giovani e chi vive in famiglie molto grandi.

Chi segue le raccomandazioni nutrizionali:

- **Previene lo spreco perché** è più capace di programmare la spesa (38,9%), di valutare meglio le quantità da cucinare (40,4%), di evitare acquisti impulsivi (35,2%).
- **E' capace di evitare lo spreco perché** sa come conservare gli alimenti (38,4%), riutilizzare gli avanzi (35,4%), valutare la sicurezza alimentare (34,7%), pianificare con precisione (34,9%), prolungare la durata di conservazione di un prodotto (34%) e cucinare in modo creativo (32%).
- **Ha avuto buoni esempi in casa** perché la metà degli intervistati (49%) con il punteggio più alto ha ricevuto una buona educazione anche sullo spreco alimentare.



<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/dossier-scientifico-linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

https://www.youtube.com/watch?v=1Dt5orwK3qk&list=PLuHR_wWt4GLUYlvimpEMEyQnmmA_ZnLS

Key Messages

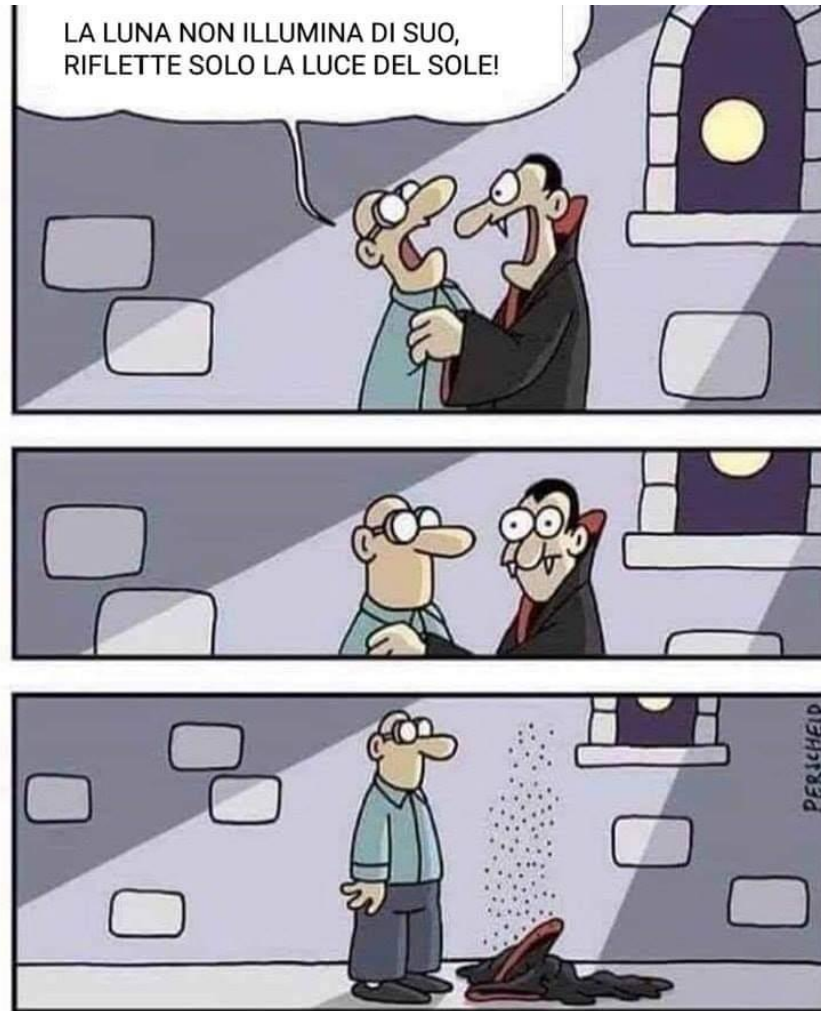
Abbiamo bisogno di strumenti che ci consentano di misurare la comprensione e la conoscenza delle linee guida per una sana alimentazione da parte dei consumatori.

I programmi di modifica della dieta dovrebbero sempre prevedere una valutazione di impatto e lo strumento dei questionari psicosociali sulla alimentazione è idoneo ad effettuare queste valutazioni.

Gli studi effettuati su vari setting sono interessanti perchè mostra quali messaggi sono maggiormente passati e quali ancora resistono e quali sono troppo recenti per avere avuto un impatto.

Il monitoraggio di questi aspetti è estremamente utile in vari contesti e setting per riarrangiare i programmi di educazione alimentare, per individuare criticità e aree specifiche di intervento, per adattare meglio le raccomandazioni al contesto locale di riferimento e ai gruppi di popolazione vulnerabili.

Grazie per l'attenzione



LA SCIENZA SALVA LE VITE