

⁶EPIUnit - Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁷Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional (ITR)

INTRODUÇÃO: Tem-se vindo a observar uma prevalência relevante do consumo de bebidas açucaradas com impacto na saúde das crianças, reconhecendo-se a importância do estilo parental na adoção de comportamentos alimentares salutogénicos.

OBJETIVOS: Avaliar a associação entre a parentalidade positiva percebida e a ingestão de bebidas açucaradas de crianças em idade escolar.

METODOLOGIA: Este estudo foi realizado no âmbito do projeto BeE-school, implementado em escolas do 1.º ciclo da região de Braga. A ingestão de bebidas açucaradas foi recolhida através do "Recordatório às 24h anteriores", reportada pelas crianças que permitiu obter a informação alimentar e a sua respetiva quantificação através da utilização de um Manual Fotográfico de Quantificação Alimentar. Os dados da parentalidade positiva percebida foram recolhidos através do preenchimento da "Escala de Parentalidade Positiva" (versão portuguesa), pelos pais, constituída por 4 subescalas: envolvimento familiar, afeto e reconhecimento, comunicação e controlo do stress e a partilha de atividades. Foram realizados testes-t para avaliar as diferenças na média de scores de parentalidade positiva entre as crianças que consumiram, menos de 200 g e mais de 200 g de bebidas açucaradas, diariamente.

RESULTADOS: A amostra incluiu 454 crianças (50,2% rapazes) com média de idades $7,7 \pm 1,2$ anos. Destas, 229 crianças ingeriram bebidas açucaradas, das quais 52,8% reportaram consumos superiores a 200 g/dia. Não se observaram diferenças significativas na relação entre a ingestão de bebidas açucaradas pelas crianças e as variáveis da parentalidade positiva percebida (implicação familiar: $t(354)=-0,254$, $p=0,800$; afeto e reconhecimento: $t(354)=-0,677$, $p=0,499$; comunicação e controlo: $t(351)=-1,121$, $p=0,263$ e atividades compartilhadas: $t(352)=-0,737$, $p=0,525$).

CONCLUSÕES: Embora se reconheça a necessidade e importância da promoção de comportamentos salutogénicos em ambientes com baixos scores de parentalidade positiva, os resultados deste estudo não permitem sustentar a associação entre as variáveis da parentalidade positiva percebida e a ingestão de bebidas açucaradas pelas crianças.

PO16. EVALUATION OF ADHERENCE TO DIFFERENT PUREED DIETS IN A HOSPITAL CONTEXT

Sara Serdoura^{1,3}; Mariana Lopes²; Isabel Gomes²; João Costa-Rodrigues^{1,4}; Mónica Almeida Vieira^{1,5}

¹RISE-Health, Center for Translational Health and Medical Biotechnology Research (TBIO), ESS, Polytechnic of Porto

²Local Health Unit Tamega and Sousa

³Doctoral Program in Advanced Biotechnology, Faculty of Biology, University of Vigo

⁴Functional Sciences, School of Health, Polytechnic Institute of Porto

⁵Chemical and Biomolecular Sciences, School of Health, Polytechnic Institute of Porto

INTRODUCTION: Food waste in hospital settings is higher than in other food sectors. Hospital diets constitute the main food and nutritional source for patients, so that incomplete food intake can have negative clinical consequences. In the pureed texture diet, foods are presented in a homogeneous, moist, cohesive manner and without lumps or pieces, resembling the texture of a pudding.

OBJECTIVES: The aim of present study was to evaluate adherence to a homogeneous and tri-compartmentalized pureed diet in adult patients admitted to a public hospital.

METHODOLOGY: Observational study to assess adherence to a creamy diet at lunch and dinner, on three different days. The pureed tri-compartmentalized

diet dish was provided at lunch and a homogeneous diet at dinner. The tri-compartmentalized diet plate presented individualized macronutrients (protein, carbohydrates and vegetables) and in the homogeneous diet these components were mixed. As regards the soup and dessert provided, there was no distinction between the meals. To quantify food waste, the physical method of individual weighing was considered. A satisfaction questionnaire was applied to determine patient preferences.

RESULTS: A total of 152 complete meals were evaluated from 76 patients with a mean age of 78.9 years (SD=9.4), of which 51.3% were male (n=39). Plate waste in the homogeneous diet was 71.0% and in the tri-compartmentalized diet it was 65.8%. Regarding the waste of soup and dessert, it was greater at lunch than at dinner. It was found that 33.3% of patients preferred the tri-compartmentalized pureed diet due to its improved presentation and flavor, however 45.1% of patients reported having no preference regarding the presentation of the dish in this diet (Table 1).

CONCLUSIONS: The high food waste of the pureed diet requires intervention, so presenting the meal plate in a tri-compartmentalized format appears to be a possible action to improve food intake.

TABLE 1

Sample data and average food waste

SAMPLE DATA			VALOR DE p
<50 g/dia	≥50 g/dia		
Age (years)	mean (standard deviation)	78.9 ± 9.4	
Gender	Feminine	relative frequency (%)	48.7 % (n=37)
	Masculine		51.3 % (n=39)
Length of stay (days)	mean (standard deviation)	15.1 ± 10.4	
SAMPLE AVERAGE FOOD WASTE			
MEAL COMPONENTS		FOOD WASTE	
	%	MEAN (G)	
Lunch	Soup	51.8	151.5
	Dish	65.8	239.1
	Protein	66.7	63.5
	Carbohydrates	65.4	80.1
	Vegetables	65.5	95.6
	Dessert	55.3	90.9
Dinner	Soup	41.8	120.7
	Dish	71.0	239.3
	Dessert	38.3	45.2

PO17. ESTILOS DE VIDA E ADESÃO AO PADRÃO ALIMENTAR MEDITERRÂNICO EM ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE DO PORTO

Lúcia Figueiredo^{1,3}; Bruno Oliveira^{1,4}; Pedro Graça^{1,3}; Cláudia Afonso^{1,3}

¹Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

²Serviços de Ação Social da Universidade do Porto

³EPIUnit - Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁴LIAAD – INESC TEC, Campus da Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto

Reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade, a alimentação mediterrânea relaciona-se com benefícios significativos para a saúde de jovens adultos, encontrando-se associada à promoção da saúde mental, metabólica e à prevenção de doenças crónicas. É caracterizada por ser um padrão alimentar de base vegetal, com o azeite como principal gordura e de integrar princípios como frugalidade, cozinha simples, recurso a produtos locais e sazonais, valorizando a convivialidade à mesa. Este trabalho teve como objetivo

avaliar os estilos de vida e a adesão ao padrão alimentar mediterrânico (PAM) em estudantes da Universidade do Porto (UP). Trata-se de um estudo transversal concretizado através da aplicação de um questionário de administração direta que incluía a recolha de informações sociodemográficas, de estilos de vida, adesão ao PAM (com recurso ao PREDIMED) e o consumo alimentar, com recurso ao inquérito 24 horas anteriores. O tratamento estatístico foi realizado através do programa *Statistical Package for the Social Sciences (SPSS®)* 29[®]. Do total da amostra (n = 300), 65,3% eram do sexo feminino verificando-se uma mediana de idades de 20 anos. Verificou-se que os participantes apresentam um contributo energético percentual superior ao recomendado pela Organização Mundial da Saúde para a proteína, para a gordura e para o açúcar e que a ingestão de sódio era superior ao recomendado. Somente 22% dos participantes apresentavam uma boa adesão ao PAM, numa média de adesão ao 7,85 ± 2,08 pontos, numa escala de 0 a 14. Verificaram-se diferenças estatisticamente significativas entre quem afirmou saber o que era o PAM, relativamente à pontuação total do PREDIMED. Os resultados do presente estudo permitem-nos concluir que a adesão ao PAM pelos estudantes universitários do presente estudo é baixa, o que revela uma contradição entre potencial geográfico-cultural e os hábitos alimentares atuais, justificando a necessidade de aumentar o conhecimento relativamente a este padrão alimentar.

PO18. WATER. WE ACT TOWARD ENVIRONMENTAL RESPONSIBILITY

Catarina Espanhol¹; Egídia Vasconcelos¹; Rita Ferreira¹; Beatriz Oliveira¹

¹ Eurest Portugal

INTRODUÇÃO: A água é vital para os ecossistemas, regula o clima e promove a biodiversidade. Apenas 2,5% da água no planeta é doce, e menos de 1% é para consumo humano. Segundo a FAO, o setor alimentar tem uma pegada hídrica crescente devido ao aumento populacional.

OBJETIVOS: O projeto WATER visa preservar os recursos hídricos e reduzir o seu desperdício na produção de refeições: desde a seleção de matéria-prima à alteração disruptiva nos métodos de produção de refeições.

METODOLOGIA: WATER é um projeto holístico focado na preservação dos recursos hídricos. Foram monitorizados vários indicadores, desde a seleção de matéria-prima à implementação de iniciativas sustentáveis, incluindo o projeto "Green Vibes" (promoção do consumo de pratos de base vegetal), a ferramenta "Waste Not" (monitorização do desperdício alimentar) e campanhas como "Consumo Consciente Respeita o Ambiente" e "Heróis 0 Desperdício" (sensibilização para a redução do desperdício alimentar). Incluiu ainda o estudo "Cada Gota Conta", no âmbito do qual foi analisado o volume de água na lavagem higienizante de hortofrutícolas e o seu impacto na segurança alimentar. Finalmente, a campanha "CARE Zero Embalagens" visa a redução de embalagens de utilização única, alocando o valor das embalagens à reforestação, integrando o programa HECTARE.

RESULTADOS: As ações desenvolvidas resultaram na redução de 21% da pegada hídrica associada à seleção de matérias-primas sustentáveis ("Green Vibes"). No âmbito do estudo "Cada Gota Conta", a revisão do procedimento de lavagem higienizante gera uma redução anual de consumo de água de 20 milhões de litros. Este estudo culminou na publicação de um artigo científico. As restantes iniciativas levaram à redução de 30% do desperdício alimentar e reforestação de 1 hectare, contribuindo para a retenção de água nos solos das florestas nacionais.

CONCLUSÕES: WATER reduz significativamente a utilização de água e influencia positivamente os nossos *stakeholders* para um futuro sustentável.

PO19. AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR DE PORTUGAL

Susane Aguiar¹; Ada Rocha²; Luciléia Colares³

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² GreenUPorto – Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

³ Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro

INTRODUÇÃO: Em Unidades de Alimentação Coletiva a sustentabilidade ambiental depende de boas práticas para evitar desperdícios e reduzir impactos ambientais.

OBJETIVOS: Avaliar a implementação das boas práticas ambientais em Unidades de Alimentação Coletiva.

METODOLOGIA: O estudo analisou os aspetos ambientais de Unidades de Alimentação Coletiva (UAC) de duas instituições de ensino superior portuguesas, em Coimbra e Porto, por meio de uma pesquisa de campo transversal, descritiva e quantitativa das variáveis. Utilizou-se uma Lista de Verificação de Boas Práticas Ambientais em Serviços de Alimentação, com 68 itens divididos em quatro blocos: geração de resíduos sólidos, uso de água e energia, e documentação. As UAC foram classificadas em quatro categorias conforme o cumprimento dos critérios: "Muito Bom" (90%-100%), "Bom" (75%-89%), "Aceitável" (50%-74%) e "Não Aceitável" (<50%), seguindo Veiros *et al.* (2007). Os dados foram coletados por observação direta da pesquisadora durante visitas às unidades e respetivo registo.

RESULTADOS: As UAC analisadas, situadas em Coimbra e Porto, possuíam uma capacidade produtiva de 250 e 1.500 refeições diárias, respetivamente. A avaliação das Boas Práticas Ambientais revelou que a unidade de Coimbra obteve um percentual médio de adequação de 43%, classificando-se como "Não Aceitável", enquanto a unidade do Porto atingiu 72%, sendo classificada como "Aceitável". Os resultados evidenciam diferenças no desempenho ambiental entre as UAC, ressaltando a necessidade de melhorias na unidade com menor conformidade. Apesar da adoção de algumas boas práticas ambientais, nenhuma das unidades mantém registos sobre o consumo de água, eletricidade, gás ou a gestão de resíduos recicláveis. Ambas monitorizam a quantidade de sobras alimentares, porém, não registam os restos de alimentos descartados.

CONCLUSÕES: O nível de boas práticas ambientais alcançado pelas UAC revela a necessidade de investir em recursos, registos e na mudança de atitudes de gestores e colaboradores para melhorar a gestão ambiental durante a produção de refeições.

PO20. FOOD AND LIFESTYLE DETERMINANTS OF MATERNAL EXPOSURE TO SEMI-METAL AND HEAVY METAL POLLUTANTS

Juliana Guimarães¹; Isabella Bracchi^{1,2}; Cátia Pinheiro¹; Maria Inês Vieira¹; Margarida Oliveira-Barbosa¹; Agostinho Almeida³; Rui Azevedo³; Edgar Pinto^{3,4}; Diogo Pestana⁵; Conceição Calhau⁶; Maria do Carmo Prucha⁷; Cristina Martins⁷; Cláudia C. Dias^{8,9}; Luís Filipe R Azevedo⁹; Carla Ramalho^{7,10,11}; Virgínia Cruz Fernandes^{3,12,13}; Elisa Keating¹

¹ RISE-Health, Department of Biomedicine-Unit of Biochemistry, Faculty of Medicine, University of Porto de Medicina

² Department of Functional Sciences, School of Health, Polytechnic Institute of Porto

³ LAQV/REQUIMTE, Department of Chemical Sciences, Faculty of Pharmacy, University of Porto

⁴ REQUIMTE/LAQV, Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico do Porto

⁵ CHRC | Nutrition and Metabolism, NOVA Medical School|FCM da Universidade Nova de Lisboa

⁶ Nutrition and Metabolism, NOVA Medical School|FCM da Universidade Nova de Lisboa