PO122. PERCEÇÃO AO SABOR SALGADO VS. TEOR DE SAL DE REFEIÇÕES CONFEIONADAS

Daniela Santos¹; João Lima²⁻⁵; Ada Rocha^{1,3,4}

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

² Escola Superior de Tecnologia da Saúde - Instituto Politécnico de Coimbra

³ Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

⁴ LAQV-REQUIMTE

⁵ Centro de Inovação em Tecnologias e Cuidados de Saúde

INTRODUÇÃO: O consumo excessivo de sal é um dos principais problemas da saúde pública e um dos principais responsáveis pela perda de anos de vida saudável. O sal adicionado às refeições representa uma grande parte do sal ingerido, e os responsáveis pela sua adição na confeção de alimentos, constituem um alvo preferencial de intervenção, no sentido de uma redução significativa, uma vez que o consumo de sal e a perceção ao sabor salgado poderão influenciar a quantidade de sal adicionada.

OBJETIVOS: Conhecer a relação entre a perceção ao sabor salgado de colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição e a quantidade de sal adicionada nas refeições que confeionam.

METODOLOGIA: Foi realizado um estudo observacional, analítico, transversal, no qual foram selecionadas 6 colaboradoras de duas Instituições Particulares de Solidariedade Social e 20 amostras de refeições elaboradas pelas mesmas. As colaboradoras foram submetidas a dois testes de sensibilidade gustativa e a quantidade de sal das refeições confeionadas foi avaliada por Fotometria de Chama. O tratamento dos dados foi realizado com recurso ao SPSS, tendo sido considerado um nível de significância estatística de 5%.

RESULTADOS: Todas as colaboradoras, evidenciaram uma perceção crescente ao sabor salgado com o aumento da concentração da solução, apesar da exatidão da perceção diminuir com a adição de sacarose à solução salina. Apesar de não se observarem diferenças quanto à quantidade de sal das refeições em função da exatidão na perceção ao sabor salgado ($p=0,866$), todas as refeições apresentaram uma quantidade de sal excessiva ($x=0,81 \text{ g} \pm 0,23 \text{ g}$ de sal por 100 g de alimento).

CONCLUSÕES: verificou-se uma perceção não satisfatória quanto à deteção do sabor salgado pelas colaboradoras, assim como uma quantidade de sal elevada nas refeições analisadas, apesar de ambas as variáveis não parecerem estar relacionadas.

PO123. SATISFAÇÃO ALIMENTAR NO REFEITÓRIO DE UMA ESCOLA SECUNDÁRIA DE OLHÃO

Filipa Guerreiro¹⁻³; Joana Margarida Bôto¹⁻³; Maria Palma Mateus¹⁻³; Ezequiel Pinto¹⁻³

¹ Universidade do Algarve

² Escola Superior de Saúde

³ Projeto O290_MEDITA_5_P - "Dieta Mediterrânica Promove Saúde", financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do Programa Operacional POCTE

INTRODUÇÃO: A escola tem um papel importante na promoção da saúde, uma vez que é um local onde os jovens passam muito do seu tempo. Os refeitórios escolares devem oferecer uma alimentação saudável e apelativa, de modo a incentivarem os jovens a frequentarem este espaço de refeição. Ainda que as refeições escolares possam ser nutricionalmente equilibradas, tal não garante que os jovens as consumam regularmente, pelo que importa averiguar a satisfação com o refeitório escolar e a frequência da sua utilização.

OBJETIVOS: Descrever a satisfação dos alunos relativamente às refeições servidas e ao refeitório escolar de uma Escola Secundária, em Olhão.

METODOLOGIA: Realizou-se um estudo descritivo, com uma amostra não-aleatória de 100 alunos. Foi desenvolvido e aplicado um questionário de

autopreenchimento, composto por 17 questões agrupadas da seguinte forma:

1. Dados gerais, 2. Informação sobre as refeições, 3. Condições do espaço, 4. Satisfação geral e 5. Sugestões.

RESULTADOS: Dos 100 inquiridos, 39 são do sexo masculino (39%) e 61 do sexo feminino (61%), e registou-se uma idade média de 16,4 anos ($DP=1,19$). Apenas 27% frequentam diariamente o refeitório, 47% frequentam entre 3 a 4 dias por semana, e os restantes 26% frequentam duas ou menos vezes por semana. Verificou-se que 56% da amostra estava insatisfeita com a quantidade de comida servida no 2.º prato, e 49% estava insatisfeita com o seu sabor e tempero. O grau de satisfação relativo à apresentação das refeições foi de 61% para a sopa, 65% para o 2.º prato e 69% para a sobremesa. A maioria (86%) dos inquiridos considera a comida servida no refeitório como saudável, e mostra-se globalmente satisfeito com o refeitório (69%).

CONCLUSÕES: Os resultados e sugestões feitas pelos alunos inquiridos demonstram que há aspetos que podem ser melhorados de forma a garantir mudanças positivas e aumentar a frequência de utilização do refeitório.

PO124. "FOOD SAFETY CLIMATE" E CONHECIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR EM TRABALHADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DO ENSINO SUPERIOR EM PORTUGAL

Clarisse Lopes¹; Beatriz Oliveira¹; Rui Póinhos¹; Joana Vieira¹; Beatriz Almeida¹; João Lima²⁻⁵; Ada Rocha^{1,2,4}

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

² Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

³ Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

⁴ LAQV-REQUIMTE, Universidade do Porto

⁵ Centro de Inovação em Tecnologias e Cuidados de Saúde

INTRODUÇÃO: Apesar do crescente esforço em medidas de segurança alimentar, as intoxicações alimentares continuam a ser uma realidade. Entre as causas mais prevalentes destaca-se o erro humano. A perceção partilhada dos colaboradores em relação à segurança alimentar e higiene no seu local de trabalho ("*food safety climate*"; FSC) pode influenciar o estado microbiológico do produto final.

OBJETIVOS: Estudar a relação entre FSC, conhecimentos sobre segurança alimentar e características pessoais e profissionais de colaboradores de unidades de alimentação coletiva do ensino superior.

METODOLOGIA: No âmbito do projeto "Assessing the food safety knowledge and perception of food safety in the university canteens" avaliou-se uma amostra de conveniência de trabalhadores de unidades de alimentação coletiva do ensino superior de três cidades portuguesas (Porto, Aveiro e Coimbra). O questionário foi de aplicação direta, e dos 140 trabalhadores convidados a participar, 77 (55,0%) devolveram-no completamente preenchido. Os dados sociodemográficos e sobre o local de trabalho (idade, escolaridade, anos de experiência, formação) foram relacionados com a avaliação do FSC e dos conhecimentos sobre segurança alimentar (ambos em %).

RESULTADOS: O FSC não se associou aos conhecimentos ($r = -0,164$; $p = 0,154$). Os conhecimentos relacionaram-se com mais anos de experiência no local ($r = 0,238$; $p = 0,040$), mas sobretudo com mais anos de experiência na área alimentar ($r = 0,325$; $p = 0,004$) e ainda com ter frequentado formação no local de trabalho atual (média = 46%, $dp = 16$ vs. média = 36%, $dp = 16$). Nenhuma das relações com o FSC foi estatisticamente significativa.

CONCLUSÕES: Apesar de a experiência e formação se relacionarem com maior conhecimento sobre segurança alimentar, esta relação não se transpõe para o FSC. Estes resultados sugerem a necessidade de repensar práticas e estratégias de formação, transferindo-as de um foco em funções específicas para níveis mais abrangentes da cultura de segurança alimentar institucional.