

2 Estudo da Validade de um Manual Fotográfico de Quantificação de Porções Alimentares

Autores: *André Almeida*, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto
Professora Doutora Teresa Maria de Serpa Pinto Freitas do Amaral Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

Contacto: **André Almeida**
Correio eletrónico: andre.casimiro.almeida@hotmail.com

Introdução: Existem métodos de avaliação do consumo alimentar que apresentam algumas limitações. Será necessário o desenvolvimento de ferramentas que minimizem erros e aumentem a precisão, como os manuais fotográficos de quantificação de porções alimentares.

Objetivo: Estudar a validade e conhecer a viabilidade e aplicabilidade de um manual de quantificação de alimentos desenvolvido no âmbito deste estudo.

Métodos Para o álbum fotográfico pesaram-se os alimentos em três porções diferentes e efetuaram-se 482 fotografias de 209 alimentos e 21 fotografias de 30 utensílios de cozinha. Para o estudo da sua validade recrutou-se uma amostra de conveniência constituída por 132 participantes, com idades compreendidas entre os 20 e os 69 anos. Selecionaram-se 54 alimentos e foram realizadas 501 estimativas de porções. Os intervenientes foram questionados acerca da quantidade de alimento que iriam consumir, e após o término da refeição avaliou-se a quantidade que cada indivíduo consumiu.

Resultados As correlações entre a quantidade de alimento relatado e consumido foram fortes para 39 dos 54 itens, com um valor de $r > 0,8$. Para 10 alimentos, a associação entre as quantidades apresentou valores de r entre 0,6 e 0,8. Contudo, para cinco itens os resultados foram negativos. Não foram observadas diferenças significativas entre as quantidades entre indivíduos em função do sexo, idade e IMC.

Discussão e Conclusões: Considerando os nossos resultados, as fotografias das porções alimentares parecem demonstrar ser um método auxiliar de consumo alimentar viável para a quantificação da maioria dos alimentos. Embora se tenham obtido resultados negativos, este manual de quantificação alimentar é válido para estimar a ingestão alimentar de portugueses.

Palavras-chave: Consumo alimentar, porção alimentar, validação, manual de quantificação alimentar, ajudas visuais

3 Surto de gastroenterite por norovírus em centro social do concelho de Castelo de Paiva, novembro 2013

Autores: *Carlos Filipe Afonso de Carvalho*, Unidade de Saúde Pública do Agrupamento de Centros de Saúde Tâmega II – Vale do Sousa Sul
Sandra Pintor (técnica de Saúde Ambiental), *Paula Barbosa* (enfermeira especialista em Saúde Comunitária), *Maria de Fátima Marques* (médica de Saúde Pública, coordenadora da Unidade de Saúde Pública)

Contacto: **Carlos Filipe Afonso de Carvalho**
Correio eletrónico: carloscarvalho@gmail.com

Introdução: Em novembro de 2013 a Unidade de Saúde Pública local iniciou investigação epidemiológica após alunos de várias escolas, utentes e funcionários de um Centro Social (CS) em Castelo de Paiva terem recorrido aos serviços de saúde com sintomas de gastroenterite. Tendo em conta que os casos iniciaram sintomas num espaço de 24 horas e todos terem comido refeições preparadas pelo CS, colocou-se a hipótese de se tratar de uma toxinfecção alimentar coletiva.

Material e Métodos Fez-se um estudo caso-controlo, comparando-se consumos alimentares dos funcionários com início súbito de vômitos e/ou diarreia com funcionários saudáveis. Calcularam-se odds ratio (OR) para cada alimento suspeito por regressão logística. Recolheram-se amostras das refeições servidas nas 72 horas anteriores e fezes de quatro funcionários doentes para estudo microbiológico e virológico.

Resultados Foram identificados 157 indivíduos com sintomas gastrointestinais entre 7 e 19 de novembro. Dezoito eram funcionários do CS e cumpriam a definição de caso. A única exposição associada aos casos foi a refeição de salada russa servida a 11 de novembro (18/18 casos versus 16/22 controlos, OR 8,4 [IC95%: 1,59-+Inf]). As amostras-testemunha dessa refeição continham elevada carga microbiana, especialmente Enterobacteriaceas. As amostras de fezes foram todas positivas para Norovírus.

Discussão e Conclusões O surto deveu-se provavelmente à ingestão da salada russa preparada no CS no dia 11 de novembro, sendo o Norovírus o provável agente infeccioso. As más práticas na cozinha e falta de condições estruturais e de higiene terão levado à amplificação rápida do surto. Como consequência desta investigação, o CS iniciou obras para beneficiação da cozinha.

Palavras-chave: norovírus surto gastroenterite