

² SUCH Nutrição - Serviço de Utilização Comum dos Hospitais

³ Center for Innovative Care and Health Technology

INTRODUÇÃO: O Desperdício Alimentar, atualmente, toma proporções inaceitáveis. Para além dos impactantes desgastes a nível ambiental, gastos financeiros e desrespeito moral para quem não tem acesso a qualidade alimentar, também está associado a problemas de Saúde Pública. Perante este cenário, torna-se pertinente analisar o desperdício alimentar, principalmente em unidades hospitalares em Portugal, uma vez que são instituições responsáveis por adquirir e fornecer grandes quantidades de alimentos.

OBJETIVOS: Contabilizando a fruta crua intacta, que os doentes do internamento hospitalar rejeitaram, foi objetivo deste estudo determinar o desperdício alimentar de fruta nas refeições de almoço e jantar, relacionando-o com a refeição, dia de semana e as diferentes tipologias de frutas, numa unidade hospitalar.

METODOLOGIA: Durante 4 semanas, foram contabilizadas todas as peças de fruta distribuídas, assim como as respectivas sobras, em peças de fruta que regressavam das refeições dos doentes ao almoço e jantar. Com estes dados, calculou-se o desperdício alimentar de fruta em percentagem. Esta nova variável foi submetida a testes estatísticos no software SPSS e relacionada com as demais.

RESULTADOS: O valor médio do desperdício alimentar de fruta correspondeu à percentagem de 7,65%. Não se verificaram diferenças estatisticamente significativas entre o desperdício alimentar e as variáveis "refeição" e "dia de semana". No entanto detetaram-se diferenças entre o desperdício alimentar e a variável "fruta".

CONCLUSÕES: As empresas de restauração coletiva ao implementarem programas, campanhas, ações e estudos com o objetivo de diminuir o desperdício alimentar estarão a atuar de forma ética e socialmente responsável visando a melhoria do padrão de qualidade do serviço e da proteção ambiental, como foi exemplo o estudo apresentado.

PO96. FACTORS THAT INFLUENCES HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETARY BEHAVIOURS IN ALTO MINHO STUDENTS

Ana Teresa Ferreira Oliveira¹; Susana Campos²; Ana Sofia Rodrigues³; Manuela Vaz - Velho¹

¹ Centre for Research and Development in Agro-Food Systems and Sustainability, Polytechnic Institute of Viana do Castelo, Escola Superior de Tecnologia e Gestão

² Centre for Research and Development in Agro-Food Systems and Sustainability, Polytechnic Institute of Viana do Castelo

³ Centre for Research and Development in Agro-Food Systems and Sustainability, Polytechnic Institute of Viana do Castelo, Escola Superior Agrária

INTRODUCTION: The aim of the FEAST project - Food systems that support transitions to healthy and sustainable diets is to support European food systems to move away from the current 'Lose-Lose-Win' food systems that see only large food corporations 'winning' at the expense of huge negative environmental, health and public sector consequences. FEAST aims to advance the state of the art, leveraging current best practices and co-designing novel solutions across Europe with food system stakeholders, including various vulnerable groups, such as students, to identify how they can be supported and empowered to facilitate and benefit from the just transition to healthier and more sustainable dietary behavior - at all levels (micro, meso and macro) and across all sectors (producers, distributors, retailers and consumers) of the food system.

OBJECTIVES: The main goal is to understand which internal and external factors influence healthy and sustainable eating behavior in students from school in the ten municipalities of Alto Minho. We propose a conceptual model based in Social Cognitive Theory, Health Belief Model and Theory of Planned Behaviour.

METODOLOGY: A questionnaire will be addressed to the students of the 10

municipalities of Alto Minho, for which a structural equation model will be estimated.

RESULTS: We expect that the results will show differences between students living in mountain, sea or city located municipalities. On the other hand, personal factors/skills and perceived benefits of healthy and sustainable food are expected to positively influence behavioral beliefs and these in turn have a positive influence on intention to change eating behavior leading to healthier and more sustainable behavior.

CONCLUSIONS: This study makes empirical and theoretical contributions, testing the relationship between internal and external factors and healthy and sustainable Dietary Behaviour. Moreover, this study was conducted in Alto Minho, Portugal, where these issues have not been researched jointly before. The results will directly contribute to providing a scientific basis for informing dietary advice that can be used by different food system actors at the meso level to empower individuals to adopt healthier and more sustainable dietary behaviours.

PO97. A PERCEÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE A ALIMENTAÇÃO COLETIVA EM PORTUGAL

Carmen Costa¹⁻³; Claudia Viegas⁴; Ada Rocha²

¹ Instituto Técnico de Alimentação Humana, S.A.

² Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

³ Faculdade de Ciências, Universidade do Porto

⁴ Instituto Politécnico de Lisboa, Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa

INTRODUÇÃO: As refeições servidas na área da AC representam uma parte significativa da alimentação diária de muitos consumidores, uma vez que estes podem fazer diariamente, pelo menos, uma das suas refeições principais nestes locais.

OBJETIVOS: Caracterizar os consumidores da Alimentação Coletiva (AC) em Portugal e identificar a sua perceção sobre a AC de Portugal, especificamente sobre as suas características, produtos, serviços e empresas.

METODOLOGIA: Foi aplicado um inquérito por questionário, em papel e online, em 2020 e 2021. A população em estudo foi a portuguesa, maior de idade e com experiência em serviços de AC em Portugal.

RESULTADOS: Os consumidores adultos em AC de Portugal (n=1900) são maioritariamente portugueses, mulheres, entre os 26 e 55 anos e com formação superior. A maioria tem muita experiência neste tipo de serviços, são ou foram consumidores mais de 10 anos, de forma regular e maioritariamente no setor público. O principal motivo para a utilização deste tipo de serviços é a facilidade ou conveniência. A maioria eram consumidores no momento do inquérito e encontravam-se satisfeitos com os serviços de AC que tinham disponíveis. São reconhecidas como características gerais da AC os refeitórios terem uma boa localização e acessos; constarem de espaços do cliente; terem um horário de funcionamento dependente dos horários dos consumidores; proporcionarem companhia no momento das refeições; produzirem um elevado número de refeições; e terem preços reduzidos. Os parâmetros que os consumidores melhor apreciam, relativamente aos produtos e serviços, são a higiene e segurança alimentar e a temperatura das refeições e relativamente às empresas é a confiança que transmitem. O parâmetro menos apreciado é a inovação.

CONCLUSÕES: Não se verifica uma conotação negativa associada à AC. Os serviços de AC satisfazem as necessidades dos consumidores e o serviço de AC em Portugal tem melhorado ao longo do tempo.