

respetivamente, sendo esta tendência mais vincada nos alunos do 2.º ciclo com escalão A; A Escola Básica e Secundária de Guia revela um desperdício alimentar médio de 4,4%, sendo este mais evidente no 2.º ciclo com escalão A; a Escola Básica Gualdim Pais exibe um desperdício médio de 4,1%, com destaque para o 3.º ciclo com escalão A.

CONCLUSÕES: Esta análise reforça a urgência de implementar medidas para reduzir o desperdício alimentar nas escolas, promovendo práticas sustentáveis de consumo.

PO4. CONFORMIDADE DAS EMENTAS COM A DIETA MEDITERRÂNICA EM CANTINAS: DADOS PRELIMINARES DA APLICAÇÃO DE UM INDICADOR

Sofia Sousa Silva¹; Ada Rocha^{1,2}; Liliana Ferreira¹; Beatriz Neto³; Cláudia Viegas⁴

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

² GreenUPorto Sustainable Agrifood Production Research Centre/Inov4Agro

³ Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Instituto Politécnico de Lisboa

⁴ H&TRC—Health & Technology Research Center, ESTeSL—Escola Superior de Tecnologia da Saúde do Instituto Politécnico de Lisboa

INTRODUÇÃO: Vários estudos identificaram a Dieta Mediterrânica (DM) como saudável, associada à longevidade e menor risco de desenvolver doenças crónicas.

Os índices de adesão à DM apenas avaliam os padrões alimentares dos indivíduos. O consumo de refeições fora de casa é frequente, influenciando escolhas e hábitos alimentares. Importa avaliar a oferta alimentar nos estabelecimentos de alimentação coletiva.

OBJETIVOS: Avaliar a concordância com a DM de ementas de estabelecimentos de alimentação coletiva.

METODOLOGIA: Foram recolhidas 60 ementas de diferentes estabelecimentos de restauração em todo o país, disponíveis na internet, incluindo ementas escolares, IPSS, empresas, universidades, públicas e privadas, com diferentes tipos de serviço. Foi aplicado o indicador de concordância com a DM, utilizando dois dos quatro componentes que o constituem: disponibilidade e a variedade de alimentos/grupos de alimentos. É atribuída uma pontuação entre 0, -2 e o 3 em resposta a questões de sim, não ou não aplicável. A pontuação final varia entre -33 e 45,5 em função da conformidade com os princípios da DM.

RESULTADOS: As ementas analisadas apresentaram uma concordância baixa com DM com grande dispersão de resultados. Os resultados do índice total de concordância com a DM variam entre -2,0 e 13,5 com uma média 5,57±3,4, indicando baixa relação das ementas aos princípios da DM. A componente disponibilidade varia entre 1,0 e 7,0 com média de 4,83±1,3, evidenciando uma disponibilidade moderada de alimentos característicos da DM. A dimensão variedade varia entre 5,0 e 6,0, com média de 0,68±2,8, indicando variedade de alimentos limitada nas ementas analisadas, sendo este o fator que mais afeta o cálculo do índice total de concordância com a DM ($r=0,94$).

CONCLUSÕES: Os resultados indicam uma baixa concordância das ementas avaliadas com a DM, sugerindo melhoria, especialmente na variedade de alimentos. A dispersão dos resultados elenca a diversidade na oferta alimentar nas diferentes ementas analisadas.

PO6. PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURAÇÃO COLETIVA

Maria Gabriela Silva¹; Ana Roseira¹; Beatriz Oliveira^{1,3}; Paula Teixeira²

¹ Eurest Portugal

² Universidade Católica Portuguesa; Escola Superior de Biotecnologia

³ Universidade Nova de Lisboa

INTRODUÇÃO: O binómio tempo e temperatura é um dos fatores com maior impacto na restauração coletiva. A etapa de descongelação de alimentos torna-se um desafio devido ao volume de produtos a descongelar e à capacidade de frio das unidades de restauração coletiva.

OBJETIVOS: Este trabalho propõe-se perceber o impacto da descongelação à temperatura ambiente no crescimento e desenvolvimento de microrganismos causadores de degradação.

METODOLOGIA: Analisou-se um total de 30 amostras de filetes de frango e filetes de pescada. Estudou-se a influência da temperatura ambiente em cinco tempos: 0, 4, 8, 12 e 24 horas à temperatura ambiente. Além da carga microbiana total (CAM) foram estudados alguns microrganismos causadores de degradação: *Enterobacteriaceae*; *Pseudomonas spp.*; Bactérias do ácido láctico (BAL), perfazendo um total de 120 ensaios.

RESULTADOS: Verifica-se que, se a descongelação for realizada à temperatura ambiente, até 12h, não se verifica crescimento significativo de microrganismos causadores de degradação. Após 24h em descongelação, à temperatura ambiente, conclui-se que, quer as amostras de peixe quer de carne, apresentaram valores de microrganismos causadores de degradação acima dos valores recomendáveis.

CONCLUSÕES: Os produtos analisados encontram-se aceitáveis para o parâmetro de qualidade, 12h após descongelação à temperatura ambiente. Os resultados obtidos abrem portas para novas abordagens e para a revisão da metodologia de descongelação de alimentos à temperatura ambiente em unidades de restauração coletiva.

PO7. EVALUATION OF FOOD WASTE IN NURSING HOMES

Daniela Baptista¹; Cecília Morais^{1,2}; Carla Gonçalves^{1,3}; Célia Monteiro⁴

¹ School of Life and Environmental Sciences of the University of Trás-os-Montes and Alto Douro

² GreenUPORTO, Sustainable Agrifood Production Research Centre

³ CITAB - Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences

⁴ Faculty of Nutrition and Food Sciences of the University of Porto

INTRODUCTION: Food waste is a global problem and it is essential that the food services of nursing homes provide meals that guarantee nutritional adequacy and, at the same time, contributes to the promotion of sustainable practices and diets.

OBJECTIVES: Evaluation of food waste in a nursing home.

METHODOLOGY: A descriptive observational cross-sectional study was conducted, with a sample obtained by convenience, in a nursing home in the North of Portugal. For 14 consecutive days, at lunch and dinner, the food waste of meal components were evaluated: soup, standard dish, diet dish and modified texture dish. The food aggregate weighing method was used to quantify food waste, in the form of leftovers and surpluses. The measurement was carried out before and after distribution. The statistical analysis was performed using the IBM® SPSS® Statistics program, version 26.0 for Windows® and Microsoft Office Excel.

RESULTS: Of the 106 meals served, an average of 21.0% was wasted, of which 16.5% was surpluses. Analysing food waste by type of meal, lunch had the highest value, with an average of 24.9%, compared to 16.7% at dinner ($p=0.003$). The garnish was the most wasted component of the meal (38.8%) and the standard meal showed significant more waste than the modified texture diet (25.7% versus 8.0%, $p<0.001$). When analysing food waste by type of conduit (meat, fish or vegetarian), no significant differences were found ($p>0.05$).

CONCLUSIONS: The assessed food waste values demonstrates the need to implement strategies to reduce it in order to increase the sustainability of the food service.