

e Promocional (MPNP), com o objetivo de garantir a adequação dos alimentos destinados a lactentes e crianças pequenas (6-36 meses).

OBJETIVOS: Avaliar a adequação do perfil nutricional de alimentos transformados à base de cereais (ATBC) destinados a lactentes e crianças pequenas disponíveis em Portugal, de acordo com o MPNP da OMS revisto em 2022, bem como a presença/adequação da alegação nutricional “sem adição de açúcar”.

METODOLOGIA: Estudo transversal com recolha de ATBC (fevereiro de 2023), disponíveis no mercado português, cuja análise do perfil nutricional e alegações nutricionais foi realizada através da informação nutricional disponível nos sites das marcas e/ou superfícies comerciais e também presente no rótulo dos produtos.

RESULTADOS: Foram avaliados 81 produtos, dos quais 49,4% (n=40) cumpriram todos os requisitos do MPNP. Os critérios “sem adição de açúcar” e “conteúdo de fruta” foram aqueles em que se verificou uma maior percentagem de inadequação, 27.2% e 22.2%, respetivamente. Relativamente à alegação nutricional “sem adição de açúcar”, 74.1% dos produtos apresentava-a no seu rótulo. Contudo, dois destes produtos continham “sumo concentrado de laranja”, o qual, de acordo com a OMS deve ser considerado um açúcar de adição.

CONCLUSÕES: Metade dos alimentos analisados neste estudo não apresenta um perfil nutricional adequado pelo que a articulação entre as organizações de saúde nacionais/internacionais e a indústria alimentar será fundamental para uma maior adequação nutricional. Adicionalmente, a presença da alegação nutricional “sem adição de açúcar” em 74.1% dos produtos contraria a recomendação da OMS que preconiza a ausência deste tipo de alegações em alimentos dirigidos a lactentes e crianças pequenas entre os 6 e os 36 meses.

PO90. PLANO “DESPERDIÇAR–”: ESTRATÉGIAS PARA A MITIGAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR EM REFEITÓRIOS ESCOLARES

Nuno Catarino¹; Fátima Gracinda²; Carla Rodrigues^{1,3}; Jorge Lameiras⁴; Goreti Botelho^{1,3}

¹ Escola Superior Agrária de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra

² Unidade de Educação da Câmara Municipal da Lousã

³ Centro de Estudos de Recursos Naturais Ambiente e Sociedade (CERNAS) do Instituto Politécnico de Coimbra

⁴ Serviço de Nutrição, Centro de Saúde de Condeixa-A-Nova da Unidade Local de Saúde de Coimbra

INTRODUÇÃO: O desperdício alimentar é um problema social cada vez mais emergente. No contexto das refeições em ambiente escolar, a existência de desperdício alimentar é uma realidade que necessita de ser monitorizada e mitigada.

OBJETIVOS: Implementação de um plano para a redução do desperdício alimentar na rede pública escolar de um município da região Centro de Portugal.

METODOLOGIA: Numa primeira fase realizou-se um estudo observacional e o levantamento das ocorrências que resultavam em desperdício alimentar. Na segunda fase construiu-se o plano “Desperdiçar–” que apresenta sete objetivos e seis estratégias de implementação.

RESULTADOS: A implementação do plano permite: a) quantificar o desperdício de alimentos total; b) calcular a média de desperdício diário por escola; c) determinar a taxa de desperdício por quantidade de alimentos produzidos; d) implementar ações de educação alimentar que visem a sensibilização da comunidade escolar; e) avaliar a satisfação da comunidade escolar nas ações desenvolvidas; f) criar uma base de dados que auxilie o processo de decisão.

CONCLUSÕES: O plano “Desperdiçar–” que visa mitigar o desperdício alimentar em refeitórios escolares é uma ferramenta que contribuirá para a melhoria contínua no sistema alimentar no contexto dos refeitórios escolares.

FINANCIAMENTO: O CERNAS é apoiado por Fundos Nacionais Portugueses através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto Ref. UIDB/00681/2020. DOI: <https://doi.org/10.54499/UIDP/00681/2020>.

PO91. CARACTERIZAÇÃO DO SAL E DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR DA SOPA EM ESCOLAS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO DO MUNICÍPIO DE LOULÉ

Sofia Sousa Silva^{1,2}; Lisa Cartaxo¹; Sofia Alves¹; Teresa Sancho³; Margarida Liz Martins^{4,7}

¹ Unidade Local de Saúde do Algarve

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

³ Administração Regional de Saúde do Algarve, I.P.

⁴ Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra do Instituto Politécnico de Coimbra

⁵ Health & Technology Research Center

⁶ Centro de Investigação do Desporto e Atividade Física da Universidade de Coimbra

⁷ Centro de Investigação em Antropologia e Saúde

INTRODUÇÃO: Em Portugal, as doenças do aparelho circulatório, são a principal causa de morte (27,4%), com a hipertensão arterial (HTA), prevalente em 42,6%, sendo um dos principais determinantes. O excessivo consumo de sal constitui fator de risco para desenvolver HTA, apontado como um dos hábitos alimentares inadequados, responsável pela perda de anos de vida saudável. O desperdício alimentar (DA) constitui uma preocupação atual. Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, cerca de 1/3 dos alimentos produzidos são desperdiçados ao longo da cadeia de abastecimento alimentar. O Plano Nacional de Saúde 2021-2030, considera a Escola um contexto imprescindível para atuar.

OBJETIVOS: Este estudo pretende caracterizar a quantidade de sal e o DA em sopas servidas em refeitórios de Escolas do 1.º Ciclo do Ensino Básico (CEB) no Município de Loulé.

METODOLOGIA: Foram incluídas no estudo 3 escolas do 1.º CEB. A medição de sal na sopa foi realizada durante 10 dias em cada escola com o equipamento LAQUAtwin salt-11. Quantificou-se diariamente o desperdício alimentar (total, sob a forma de restos e de sobras) pelo método de pesagem. Avaliaram-se 4983 refeições fornecidas a 540 crianças, com idades entre os 6 e os 10 anos.

RESULTADOS: Observou-se que a média de sal na sopa variou entre 0,42 e 2,25 g/dose, com média de sal de 1,03 g/dose, significativamente superior ao recomendado (0,1g/dose). O desperdício médio diário de sopa foi de 50,9 kg, correspondendo a um valor de sobras de 19,6% e de restos de 35,2%, valores significativamente superiores aos de referência, 3% e 10%, respetivamente. Em média cada criança desperdiça 59 g da sopa servida no almoço escolar.

CONCLUSÕES: A quantidade de sal disponibilizada por sopa e o elevado DA observado enfatizam a importância de monitorizar e reduzir o sal das refeições escolares e encetar estratégias para a redução do DA.

PO92. AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR NUM AGRUPAMENTO DE ESCOLAS NA REGIÃO DO ALGARVE

Marta Salas¹; Liliana Oliveira Dias²; Lara Guerreiro²

¹ Agrupamento de Escolas de Vila Real de Santo António

² Núcleo de Educação e Qualidade Alimentar, Departamento de Educação, Juventude e Desporto da Câmara Municipal de Sintra

INTRODUÇÃO: O excesso de peso é um dos principais desafios de Saúde Pública a nível europeu, sendo que as suas comorbilidades tendem a perpetuar-se na vida adulta.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) implementou o Sistema Europeu de Vigilância Nutricional Infantil, COSI [Childhood Obesity Surveillance Initiative], que estabelece a comparação do estado nutricional infantil de crianças em idade escolar (6-8 anos), de países europeus.