

Nos grupos de homens e mulheres com conhecimentos culinários as correlações entre as variáveis foram negativas, em tanto que foram positivas no grupo sem conhecimentos para ambos os sexos.

CONCLUSÕES: Ter conhecimentos culinários mostra-se importante para manter uma dieta saudável. Daí a necessidade de implementar programas de educação alimentar em âmbito universitário.

PO108. ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E FREQUÊNCIA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS DE ANGOLANOS RESIDENTE NA CIDADE DE VIANA

Manuel João Vaz Freixo¹; Idalina Amaro¹; Ana Maria GR Pereira^{2,3}; Valdemar Salselas⁴; António Ferraz¹; João Celestino¹

¹ Universidade Jean Piaget Angola

² Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Bragança

³ Centro de Investigação de Montanha – CIMO

⁴ Research in Education and Community Intervention

INTRODUÇÃO: O crescimento económico e a globalização observada em países africanos de Língua Oficial Portuguesa podem traduzir-se numa mudança do paradigma nutricional, com possíveis implicações na saúde das populações.

OBJETIVOS: Avaliar o Índice de Massa Corporal (IMC) e a frequência de refeições diárias de angolanos residentes na cidade de Viana.

METODOLOGIA: Estudo de carácter quantitativo e transversal. Recorrendo-se à recolha de uma amostra aleatória simples estudou-se uma amostra de 950 Angolanos (47,6% do sexo masculino e 52,4% do sexo feminino) com idades compreendidas entre os 12-65 anos que residiam na cidade de Viana- Município de Luanda. A informação sobre a frequência de refeições diárias foi obtida mediante entrevista e o IMC foi classificado segundo os critérios estabelecidos pela OMS para as diferentes faixas etárias. Para a análise estatística dos resultados obtidos foi utilizado o programa SPSS® versão 19.0 (2010) para o Windows da Microsoft®.

RESULTADOS: Verificou-se que dos inquiridos com idades compreendidas entre 12-19 anos, 10,3% apresentavam baixo peso e 11,4% sobrepeso/obesidade. Em relação aos adultos, 10,2% apresentavam baixo peso e 26,8% sobrepeso/obesidade. A um nível de significância de 5%, observou-se que o IMC apresentado era estatisticamente dependente da faixa etária ($p=0,000$) e do sexo ($p=0,000$). No que concerne à frequência de refeições diárias, 41% dos inquiridos afirmaram ingerir diariamente o pequeno-almoço, alcançando valores de 7,4%, 38,7%, 6,5%, 43,5% e 6,5% para o meio da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia, respetivamente. Não se verificaram diferenças estatisticamente significativas entre a faixa etária e a frequência de refeições diárias ($p>0,05$), nem entre o IMC e a frequência de refeições diárias ($p>0,05$).

CONCLUSÕES: Este estudo permitiu evidenciar omissões frequentes de algumas refeições diárias, assim como a coexistência na população de situações de baixo peso e de sobrepeso/obesidade. Impõe-se, assim, o delineamento de estratégias que aumentem a literacia nutricional como um elemento fundamental no âmbito da promoção da saúde.

PO109. ASPETOS AMBIENTAIS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA – O CASO DOS SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL DA UNIVERSIDADE DO PORTO

Filipa Nóbrega¹; Marcela Veloso²; Ada Rocha¹

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

² Universidade Federal de Santa Catarina

INTRODUÇÃO: Alimentação Sustentável pode ser definida como sendo o padrão alimentar que utiliza os produtos industrializados com moderação, valorizando

os produtos regionais, que possuem menor pegada de CO₂, em conjunto com a gestão ambiental.

As empresas de alimentação coletiva têm sofrido pressão para que os seus procedimentos sejam transversalmente sustentáveis, de forma a garantir a temporalidade e a longevidade dos recursos, pois o aumento da procura destes serviços tem levado à criação de cada vez mais unidades, aumentando também o seu impacto ambiental.

OBJETIVOS: Este estudo foi realizado de forma a identificar as necessidades de melhorias a nível dos aspetos ambientais das 11 unidades de alimentação dos Serviços de Alimentação dos Serviços Sociais da Universidade do Porto (SASUP).

METODOLOGIA: Para tal foi criada uma *checklist*, contendo 72 questões, que permite avaliar qualitativamente as unidades acerca do seu desempenho ambiental, a nível de: consumos de água, energia elétrica e gás; gestão de produtos químicos e resíduos; utilização de hortofrutícolas e satisfação do cliente. A aplicação foi realizada durante visitas às unidades, para observar e registar informação constante da *checklist*. Todas as informações recolhidas foram pontuadas através de uma adaptação do método de *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA), obtendo-se uma avaliação qualitativa dos aspetos ambientais de cada uma das unidades de alimentação.

RESULTADOS: Através da análise dos itens foi possível concluir que todas se encontravam acima do aceitável e identificar as oportunidades de melhoria. De uma forma geral são necessários investimentos monetários, bem como investimentos em mudanças de atitudes de manipuladores e gestores tendo em vista a melhoria dos aspetos ambientais.

CONCLUSÕES: Assim sendo, esta ferramenta constitui um apoio à gestão ambiental e à melhoria dos aspetos ambientais das unidades de alimentação coletiva.

PO110. FORMAÇÃO E EVOLUÇÃO NO NÍVEL DE CONHECIMENTOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS ACERCA DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES

Francisca Marques¹; Filipa Vaz¹; João Lima^{1,2}

¹ Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

² Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

³ Escola Superior de Saúde de Leiria

INTRODUÇÃO: O número de casos de alergias alimentares tem vindo a aumentar e a prevenção passa pela evicção dos alérgenos da alimentação. Neste sentido, os manipuladores de alimentos têm de ter a formação necessária para evitar contaminações cruzadas e exposição acidental a alérgenos.

OBJETIVOS: Avaliar a evolução de conhecimento acerca de alérgenos alimentares numa amostra de manipuladores de alimentos, por meio de uma ação de formação.

METODOLOGIA: Os conhecimentos acerca de alérgenos foram avaliados através de questionário adaptado de Lin S (2003) e Smigic (2013), aplicado antes e após a realização de uma ação de formação com duração de 1h. A amostra foi constituída por 21 estudantes de uma Escola de Hotelaria, com idades compreendidas entre os 18 e 30 anos.

RESULTADOS: A média de pontuações foi de 1,48 no questionário inicial e 3,19 no final. Apesar da evolução média ser favorável, não se verificou aumento do conhecimento em 14,3% dos inquiridos e apenas 38,1% obtiveram uma pontuação ≥ 4 no questionário final. No questionário final mais de 80% dos inquiridos identificaram corretamente os 14 alérgenos de identificação obrigatória, ao passo que no questionário inicial a mesma percentagem de inquiridos apenas identificaram 3 alérgenos. Relativamente à ação do manipulador de alimentos na prevenção de doença alérgica destaca-se que, no final da ação, todos os inquiridos reconheceram que a mesma passava por serem capazes de identificar ingredientes numa ementa e determinar quais os alérgenos que estão presentes nos pratos apresentados, apesar de apenas 66,7% o reconhecerem no questionário inicial.