

## PO122. PERCEÇÃO AO SABOR SALGADO VS. TEOR DE SAL DE REFEIÇÕES CONFECCIONADAS

**Daniela Santos<sup>1</sup>; João Lima<sup>2-5</sup>; Ada Rocha<sup>1,3,4</sup>**

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

<sup>2</sup> Escola Superior de Tecnologia da Saúde - Instituto Politécnico de Coimbra

<sup>3</sup> Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

<sup>4</sup> LAQV-REQUIMTE

<sup>5</sup> Centro de Inovação em Tecnologias e Cuidados de Saúde

**INTRODUÇÃO:** O consumo excessivo de sal é um dos principais problemas da saúde pública e um dos principais responsáveis pela perda de anos de vida saudável. O sal adicionado às refeições representa uma grande parte do sal ingerido, e os responsáveis pela sua adição na confeção de alimentos, constituem um alvo preferencial de intervenção, no sentido de uma redução significativa, uma vez que o consumo de sal e a percepção ao sabor salgado poderão influenciar a quantidade de sal adicionada.

**OBJETIVOS:** Conhecer a relação entre a percepção ao sabor salgado de colaboradores de Unidades de Alimentação e Nutrição e a quantidade de sal adicionada nas refeições que confeccionam.

**METODOLOGIA:** Foi realizado um estudo observacional, analítico, transversal, no qual foram selecionadas 6 colaboradoras de duas Instituições Particulares de Solidariedade Social e 20 amostras de refeições elaboradas pelas mesmas. As colaboradoras foram submetidas a dois testes de sensibilidade gustativa e a quantidade de sal das refeições confeccionadas foi avaliada por Fotometria de Chama. O tratamento dos dados foi realizado com recurso ao SPSS, tendo sido considerado um nível de significância estatística de 5%.

**RESULTADOS:** Todas as colaboradoras, evidenciaram uma percepção crescente ao sabor salgado com o aumento da concentração da solução, apesar da exatidão da percepção diminuir com a adição de sacarose à solução salina. Apesar de não se observarem diferenças quanto à quantidade de sal das refeições em função da exatidão na percepção ao sabor salgado ( $p=0,866$ ), todas as refeições apresentaram uma quantidade de sal excessiva ( $x=0,81 \text{ g} \pm 0,23 \text{ g}$  de sal por 100 g de alimento).

**CONCLUSÕES:** verificou-se uma percepção não satisfatória quanto à deteção do sabor salgado pelas colaboradoras, assim como uma quantidade de sal elevada nas refeições analisadas, apesar de ambas as variáveis não parecerem estar relacionadas.

## PO123. SATISFAÇÃO ALIMENTAR NO REFEITÓRIO DE UMA ESCOLA SECUNDÁRIA DE OLHÃO

**Filipa Guerreiro<sup>1-3</sup>; Joana Margarida Bôto<sup>1-3</sup>; Maria Palma Mateus<sup>1-3</sup>; Ezequiel Pinto<sup>1-3</sup>**

<sup>1</sup> Universidade do Algarve

<sup>2</sup> Escola Superior de Saúde

<sup>3</sup> Projeto 0290\_MEDITA\_5\_P - "Dieta Mediterrânica Promove Saúde", financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do Programa Operacional POCTE

**INTRODUÇÃO:** A escola tem um papel importante na promoção da saúde, uma vez que é um local onde os jovens passam muito do seu tempo. Os refeitórios escolares devem oferecer uma alimentação saudável e apelativa, de modo a incentivarem os jovens a frequentarem este espaço de refeição. Ainda que as refeições escolares possam ser nutricionalmente equilibradas, tal não garante que os jovens as consumam regularmente, pelo que importa averiguar a satisfação com o refeitório escolar e a frequência da sua utilização.

**OBJETIVOS:** Descrever a satisfação dos alunos relativamente às refeições servidas e ao refeitório escolar de uma Escola Secundária, em Olhão.

**METODOLOGIA:** Realizou-se um estudo descritivo, com uma amostra não-aleatória de 100 alunos. Foi desenvolvido e aplicado um questionário de

autopreenchimento, composto por 17 questões agrupadas da seguinte forma:

1. Dados gerais, 2. Informação sobre as refeições, 3. Condições do espaço, 4. Satisfação geral e 5. Sugestões.

**RESULTADOS:** Dos 100 inquiridos, 39 são do sexo masculino (39%) e 61 do sexo feminino (61%), e registou-se uma idade média de 16,4 anos ( $DP=1,19$ ). Apenas 27% frequentam diariamente o refeitório, 47% frequentam entre 3 a 4 dias por semana, e os restantes 26% frequentam duas ou menos vezes por semana. Verificou-se que 56% da amostra estava insatisfeita com a quantidade de comida servida no 2.º prato, e 49% estava insatisfeita com o seu sabor e tempero. O grau de satisfação relativo à apresentação das refeições foi de 61% para a sopa, 65% para o 2.º prato e 69% para a sobremesa. A maioria (86%) dos inquiridos considera a comida servida no refeitório como saudável, e mostra-se globalmente satisfeito com o refeitório (69%).

**CONCLUSÕES:** Os resultados e sugestões feitas pelos alunos inquiridos demonstram que há aspetos que podem ser melhorados de forma a garantir mudanças positivas e aumentar a frequência de utilização do refeitório.

## PO124. "FOOD SAFETY CLIMATE" E CONHECIMENTOS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR EM TRABALHADORES DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DO ENSINO SUPERIOR EM PORTUGAL

**Clarisse Lopes<sup>1</sup>; Beatriz Oliveira<sup>1</sup>; Rui Póinhos<sup>1</sup>; Joana Vieira<sup>1</sup>; Beatriz Almeida<sup>1</sup>; João Lima<sup>2-5</sup>; Ada Rocha<sup>1,2,4</sup>**

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

<sup>2</sup> Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

<sup>3</sup> Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

<sup>4</sup> LAQV-REQUIMTE, Universidade do Porto

<sup>5</sup> Centro de Inovação em Tecnologias e Cuidados de Saúde

**INTRODUÇÃO:** Apesar do crescente esforço em medidas de segurança alimentar, as intoxicações alimentares continuam a ser uma realidade. Entre as causas mais prevalentes destaca-se o erro humano. A percepção partilhada dos colaboradores em relação à segurança alimentar e higiene no seu local de trabalho ("*food safety climate*"; FSC) pode influenciar o estado microbiológico do produto final.

**OBJETIVOS:** Estudar a relação entre FSC, conhecimentos sobre segurança alimentar e características pessoais e profissionais de colaboradores de unidades de alimentação coletiva do ensino superior.

**METODOLOGIA:** No âmbito do projeto "Assessing the food safety knowledge and perception of food safety in the university canteens" avaliou-se uma amostra de conveniência de trabalhadores de unidades de alimentação coletiva do ensino superior de três cidades portuguesas (Porto, Aveiro e Coimbra). O questionário foi de aplicação direta, e dos 140 trabalhadores convidados a participar, 77 (55,0%) devolveram-no completamente preenchido. Os dados sociodemográficos e sobre o local de trabalho (idade, escolaridade, anos de experiência, formação) foram relacionados com a avaliação do FSC e dos conhecimentos sobre segurança alimentar (ambos em %).

**RESULTADOS:** O FSC não se associou aos conhecimentos ( $r = -0,164$ ;  $p = 0,154$ ). Os conhecimentos relacionaram-se com mais anos de experiência no local ( $r = 0,238$ ;  $p = 0,040$ ), mas sobretudo com mais anos de experiência na área alimentar ( $r = 0,325$ ;  $p = 0,004$ ) e ainda com ter frequentado formação no local de trabalho atual (média = 46%,  $dp = 16$  vs. média = 36%,  $dp = 16$ ). Nenhuma das relações com o FSC foi estatisticamente significativa.

**CONCLUSÕES:** Apesar de a experiência e formação se relacionarem com maior conhecimento sobre segurança alimentar, esta relação não se transpõe para o FSC. Estes resultados sugerem a necessidade de repensar práticas e estratégias de formação, transferindo-as de um foco em funções específicas para níveis mais abrangentes da cultura de segurança alimentar institucional.