



ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

13

abr. jun. '18
Distribuição Gratuita
ISSN: 2183-5985

C.E. CORPO EDITORIAL

DIRETOR

NUNO BORGES | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

COORDENADOR CONSELHO CIENTÍFICO

NUNO BORGES | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

COORDENAÇÃO EDITORIAL

HELENA REAL | ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO, PORTO

PAINEL DE REVISORES

CONJUNTO DE DOUTORADOS COM RECONHECIDO PERCURSO PROFISSIONAL
NACIONAL E INTERNACIONAL

SAIBA MAIS SOBRE CADA UM EM: WWW.ACTAPORTUGUESADENUTRICAOP.T

ACTA
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

FICHA TÉCNICA

Acta Portuguesa de Nutrição N.º 13, abril-junho 2018 | ISSN 2183-5985 | Revista da Associação Portuguesa de Nutrição | Rua João das Regras, n.º 278 e 284 - R/C 3, 4000-291 Porto | Tel.: +351 22 208 59 81 | Fax: +351 22 208 51 45 | E-mail: actaportuguesadenutricao@apn.org.pt |
Propriedade Associação Portuguesa de Nutrição | **Periodicidade** 4 números/ano (1 edição em papel e 3 edições em formato digital):

janeiro-março; abril-junho; julho-setembro e outubro-dezembro | **Conceção Gráfica** COOPERATIVA 31 | **Notas** Artigos escritos segundo o Acordo Ortográfico de 1990. Os artigos publicados são da exclusiva responsabilidade dos autores, podendo não coincidir com a opinião da Associação Portuguesa de Nutrição. É permitida a reprodução dos artigos publicados para fins não comerciais, desde que indicada a fonte e informada a revista. A publicidade não tem necessariamente o aval científico da Associação Portuguesa de Nutrição.

ÍNDICE

EDITORIAL

Nuno Borges

2

XVII CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

RESUMOS PALESTRAS

28

RESUMOS COMUNICAÇÕES ORAIS

38

RESUMOS POSTERS

48

A.P._ARTIGO PROFISSIONAL

ESTRATÉGIA PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM PORTUGAL – UMA PROPOSTA

Alexandra Bento; Tânia Cordeiro; Ana Frias; Clara Salvador; Delphine Dias; Luís Filipe Amaro; Rui da Silva; Carla Gonçalves

8

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

O PARADOXO INSEGURANÇA ALIMENTAR E OBESIDADE: UMA REVISÃO DA REALIDADE PORTUGUESA E DOS MECANISMOS ASSOCIADOS

Carla Campos Correia; Ana Baltazar Santos; José Camolas

14

NORMAS DE PUBLICAÇÃO

92

A.R._ARTIGO DE REVISÃO

GESTATIONAL DIABETES AND MICROBIOTA: ROLE OF PROBIOTIC INTERVENTION

Juliana Morais; Manuela Cardoso; Jorge Branco; Cláudia Marques; Diana Teixeira; Ana Faria; Conceição Calhau

22

E | EDITORIAL

Nesta edição da Acta Portuguesa de Nutrição damos à estampa o conjunto dos resumos das comunicações livres (orais e posters) e das palestras que constituíram o XVII Congresso de Nutrição e Alimentação da Associação Portuguesa de Nutrição, assim como do I Congresso Internacional de Nutrição e Alimentação.

Cerca de 1750 congressistas, mais de 70 oradores, dos quais 11 internacionais, mais de 30 comunicações científicas são números que demonstram o crescimento contínuo deste evento.

Este ano, sob o tema da Nutrição na Sociedade da Informação, foram debatidos inúmeros temas de grande interesse, nomeadamente no que diz respeito ao papel da Nutrição enquanto ciência e à responsabilidade dos profissionais que a praticam. Para este debate, o Congresso contou com especialistas nacionais e internacionais, que propiciaram excelente e participada discussão, fazendo assim cumprir o principal desígnio deste Congresso. Não menos importante, realçamos o fulgor demonstrado pelas inúmeras comunicações livres apresentadas, que espelham bem o desenvolvimento científico nesta área, desenvolvimento este que começa também a ter repercussões importantes ao nível das políticas de saúde em Portugal.

Esta edição da Acta Portuguesa de Nutrição traz também o final de uma época na sua ainda curta existência. Este é o último número com edição em papel, passando doravante a sua edição a ser totalmente eletrónica, mantendo a periodicidade de quatro números anuais. Pretende assim a Associação Portuguesa de Nutrição tornar a revista ainda mais moderna, em linha com a tendência de muitas publicações científicas atuais, mais ágil na interação com os seus autores e leitores. Fica também a Acta mais amiga do ambiente e com uma superior coerência entre todos os seus números. Estamos certos que o manuseio do papel, com a carga histórica que ainda lhe associamos, fará falta a alguns durante algum tempo. Mas o que não se pretende que mude é o nosso renovado compromisso com a ciência e com o rigor de que se reveste o seu processo de publicação. Essa é, cremos, a marca que mais indelevelmente perdurará no tempo, assim possamos continuar a contar quer com a excelência da atual coordenação editorial quer com a imprescindível colaboração de todos os que generosamente contribuem para as revisões dos artigos.

Nuno Borges

Diretor da Acta Portuguesa de Nutrição

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 Veiros²; 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^{1,3}

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 alergénios da alimentação. Neste sentido, os manipuladores de alimentos têm de ter a formação necessária para evitar contaminações cruzadas e exposição accidental a alergénios.

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

METODOLOGIA: Os conhecimentos acerca de alergénios 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 alergénios de identificação obrigatória, ao passo que no questionário inicial a mesma percentagem de inquiridos apenas identificaram 3 alergénios. 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 alergénios que estão presentes nos pratos apresentados, apesar de apenas 66,7% o reconhecerem no questionário inicial.