



III Encontro Internacional de Língua Portuguesa e Relações Lusófonas

L U S O C O N F
2021

LIVRO DE RESUMOS

Abstracts

Editores:

Carlos Teixeira

Vitor Gonçalves

Paula Odete Fernandes

Carla Sofia Araújo

Alexandra Soares Rodrigues

Ficha Técnica

Título

LUSOCONF2021

III Encontro Internacional de Língua Portuguesa e Relações Lusófonas: livro de resumos

Editores

Carlos Teixeira

Instituto Politécnico de Bragança

Vitor Gonçalves

Instituto Politécnico de Bragança

Paula Odete Fernandes

Instituto Politécnico de Bragança

Carla Sofia Araújo

Instituto Politécnico de Bragança

Alexandra Soares Rodrigues

Instituto Politécnico de Bragança

Capa

António Meireles e Vitor Gonçalves

Edição

Instituto Politécnico de Bragança

Campus de Santa Apolónia

5300-253 Bragança

Portugal

Data de edição: outubro de 2021

ISBN: 978-972-745-296-5

Handle: <http://hdl.handle.net/10198/23578>

URL: www.lusoconf.ipb.pt

Email: lusoconf@ipb.pt

Comunicações de obras artísticas	153
Projetos artísticos comunitários – uma prática profissional de mudança a partir da música ..	154
Community art projects – a professional practice of change through music.....	154
Portugal Têxteis – in saecula saeculorum	156
Portugal Textiles – in saecula saeculorum	156
O mundo de expressão portuguesa no Festival de Cinema de Avanca: encontro de mundos ..	157
The Portuguese-speaking world at the Avanca Film Festival: gathering of worlds.....	157
PIC – quando um projeto de intervenção comunitária se transforma em arte	159
PIC - when a community intervention project becomes art	159
Vértebras Quebradas do Passado.....	161
Broken Backbones From the Pass	161
Geografias.....	163
Geographies.....	163
‘Fait-diverre’	164
‘Fait-diverre’	164
Retorno.....	165
Return.....	165
Entre errar e errar	166
Comunicações por poster	168
Between error and wander	166
Ecofashion Boutique do IPB: a visão de um educador social	169
IPB's Ecofashion Boutique: the vision of a social educator	169
Consumo de azeite em académicos de origem lusófona.....	170
Olive oil consumption in Portuguese-speaking academics	170
Insegurança alimentar em académicos de origem lusófona - impacto no consumo de azeite ..	172
Food insecurity in Portuguese-speaking academics - impact on olive oil consumption.....	172

Consumo de azeite em académicos de origem lusófona

Olive oil consumption in Portuguese-speaking academics

Tânia Graça, Juliana Almeida-de-Souza ^[0000-0002-2578-3684], Vera Ferro-Lebres ^[0000-0002-3782-9264],
Manuela Meireles ^[0000-0003-3703-0011]

julianaalmeida@ipb.pt, vferrolebres@ipb.pt, manuela.meireles@ipb.pt

CIMO, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal.

Resumo: O Instituto Politécnico de Bragança (IPB) situa-se numa zona produtora de azeite, um elemento fundamental da dieta mediterrânica, e constituinte do padrão alimentar dos habitantes locais. Os benefícios para a saúde atribuídos à Dieta Mediterrânica são em parte devidos ao consumo de azeite e à sua riqueza nutricional. Anualmente vários estudantes e investigadores de países da rede lusófona são recebidos pelo IPB, não havendo informação acerca dos hábitos de consumo destes. O objetivo deste estudo foi avaliar o consumo de azeite e a adesão ao padrão alimentar mediterrânico entre estudantes do ensino superior portugueses e de outras nacionalidades da rede lusófona (Brasil, Cabo verde e Guiné). De forma a avaliar a adesão à dieta mediterrânica foi utilizado um questionário MEDAS (Mediterranean Diet Adherence Screener) (Martínez-González, 2012), previamente traduzido e validado para a população portuguesa, contendo 14 questões relacionadas com a frequência do consumo de alimentos típicos e não típicos do padrão alimentar mediterrânico, incluindo azeite. A maioria dos participantes referiu utilizar azeite como a principal gordura culinária. O consumo médio diário de azeite foi de 2.88 ± 2.3 colheres sopa em estudantes nacionais e de $3,38 \pm 2.9$ em estudantes internacionais não havendo uma diferença estatisticamente significativa. Em relação à adesão à dieta mediterrânica, os estudantes internacionais apresentaram uma pontuação mediana do score MEDAS significativamente menor à dos portugueses 6 (IQR: 4,5-7,5) vs 8 (IQR:6-9) respetivamente. Em suma, este estudo mostrou um consumo preferencial de azeite como gordura culinária em participantes de ambas as nacionalidades. A adesão à dieta mediterrânica dos imigrantes da rede lusófona é inferior à dos nacionais e longe de um score de adesão elevado. Várias iniciativas devem ser consideradas de forma a promover a elevar o nível de adesão desta população de moderada para alta adesão, com expectáveis benefício para a saúde.

Palavras-Chave: Dieta mediterrânica, Consumo de azeite, MEDAS, Comunidade lusófona.

Abstract: The Polytechnic Institute of Bragança (IPB) is located in an area that produces olive oil, a fundamental element of the Mediterranean diet, and a constituent of the food pattern of the local inhabitants. The health benefits attributed to the Mediterranean Diet are due in part to the consumption of olive oil and its nutritional richness. Every year, several students and researchers from Portuguese-speaking countries are received by the IPB, and there is no information about their consumption habits. The goal of this study was to evaluate the consumption of olive oil and adherence to the Mediterranean dietary pattern among Portuguese higher education students and those from other Portuguese-speaking nationalities (Brazil, Cape Verde and Guinea). In order to assess adherence to the Mediterranean diet, a MEDAS (Mediterranean Diet Adherence Screener) questionnaire was used (Martínez-González, 2012), previously translated and validated for the Portuguese population, containing 14 questions related to the frequency of consumption of typical and non-typical foods of the Mediterranean food pattern, including olive oil. Most participants referred to use olive oil as the main cooking fat. The average daily consumption of olive oil was 2.88 ± 2.3 tablespoons in national students and 3.38 ± 2.9 in international students, with no statistically significant difference. Regarding adherence to the Mediterranean diet, international students had a median MEDAS score significantly lower than the Portuguese 6 (IQR: 4.5-7.5) vs

8 (IQR: 6-9) respectively. In summary, this study indicated a preferential use of olive oil as a cooking fat in participants of both nationalities. Adherence to the Mediterranean diet of immigrants from the Portuguese-speaking network is lower than that of nationals and far from a high adherence score. Several initiatives should be considered in order to promote and increase the level of adherence of this population from moderate to high adherence, with expected health benefits.

Keywords: Mediterranean diet, Consumption of olive oil, MEDAS, Lusophone community.

Acknowledgements. The authors are grateful to the Foundation for Science and Technology (FCT, Portugal) for financial support by national funds FCT/MCTES to CIMO (UIBD/00690/2020) and to the North Regional Operational Program - NORTE 2020 for the scientific employment of Manuela Meireles through the Project NORTE-06-3559-FSE-000188".

Referências/References

Martínez-González, M.A. (2012). A 14-item Mediterranean diet assessment tool and obesity indexes among high-risk subjects: The PREDIMED trial. *PLoS One*, 14, 7(8).