

autodeclarados brancos, 80% com idades entre 10 a 14 anos, 25% com excesso de peso e 62% afirmaram ler os rótulos dos alimentos. Dentre os que afirmaram ter hábito de leitura de rótulos, 23% tinham sobrepeso ($p=0,24$).

CONCLUSÕES: Alta prevalência em hábito de leitura de rótulos de alimentos por adolescentes, estudantes da zona rural, porém, sem associação com o excesso de peso corporal.

PO57. COMPARAÇÃO DA OFERTA ALIMENTAR DE PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO ALIMENTAR DA ZONA CENTRO COM AS RECOMENDAÇÕES PORTUGUESAS

Carla Campos Correia¹; Ana Lúcia Baltazar²; José Camolas¹; Manuel Bicho¹

¹ Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa

² Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

INTRODUÇÃO: A criação e implementação do Fundo de Auxílio Europeu às Pessoas mais Carentes sublevo a necessidade de avaliar e adequar a oferta alimentar dos programas de distribuição alimentar a nível nutricional, contribuindo para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional destes indivíduos e agregados familiares.

OBJETIVOS: Avaliar a adequação nutricional dos cabazes distribuídos por programas de distribuição alimentar da zona Centro durante o ano de 2017 com as recomendações da Roda dos Alimentos (RA) portuguesa e do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS) da Direção-Geral da Saúde.

METODOLOGIA: Comparação do tipo e quantidade de alimentos distribuídos nos cabazes de uma autarquia e do Banco Alimentar (BA) da zona Centro com as recomendações da RA e do PNPAS.

RESULTADOS: Ambos os cabazes apresentam um excedente na proporção de alimentos distribuídos dos grupos Cereais, Derivados e Tubérculos, Leguminosas e Gorduras e Óleos, e um défice nos grupos Hortícolas e Frutas. Quando avaliada no seu todo, o BA apresenta uma oferta proporcionalmente deficitária nos grupos Hortícolas, Frutas e Carne, Pescado e Ovos, e excessiva no grupo Cereais, Derivados e Tubérculos. Comparando com as recomendações do PNPAS, queijo, cereais de pequeno-almoço não açucarados à base de flocos de milho, frango e pescada congelados, mistura de vegetais para sopa, brócolos e espinafres ultracongelados, creme vegetal e marmelada não fazem parte dos alimentos distribuídos. Alimentos como açúcar, bolachas, cereais açucarados, bolos, salsichas, farinha de trigo e óleo fazem parte de ambos os cabazes, e não estão contemplados nas recomendações.

CONCLUSÕES: As recomendações para os grupos Fruta e Hortícolas não são cumpridas devido às condições de armazenamento e transporte de frescos e congelados. É necessário implementar programas de apoio alimentar que promovam o consumo de hortofrutícolas e ferramentas de monitorização da oferta alimentar, e desenvolver medidas de educação alimentar junto das populações mais vulneráveis.

PO58. AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR E PERCEÇÃO DOS UTENTES FACE AO MESMO EM CANTINA INSTITUCIONAL

Jerusa Machado¹; Ada Rocha^{1,2}; Margarida Liz Martins¹⁻³

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

² LAQV/REQUIMTE da Universidade do Porto

³ Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa

INTRODUÇÃO: A monitorização do desperdício alimentar no setor da alimentação colectiva é essencial dado permitir avaliar quantitativamente as preparações, o empratamento e a aceitação da ementa.

OBJETIVOS: Avaliar o desperdício de acordo com a composição e tamanho do prato

e relacionar o desperdício real com a perceção dos utentes face ao desperdício.

METODOLOGIA: A recolha de dados foi realizada numa cantina institucional, que serve o prato principal em dois tamanhos: normal e mini. A ementa é composta por pratos compostos, nos quais o componente proteico é fracionado e incorporado no componente de hidratos de carbono (HC) e por pratos não compostos, nos quais os diferentes componentes são servidos em separado. Para determinação do índice de restos (IR) efetuou-se a pesagem individual de cada componente no empratamento e dos restos no final da refeição. No final da refeição, os participantes responderam a um questionário avaliando a perceção da existência de desperdício para cada componente.

RESULTADOS: O estudo envolveu 158 utentes da cantina. Nos pratos não compostos, o IR médio foi de 10%, com um IR de 12,5% para o fornecedor proteico, 13,3% para acompanhamento de hidratos de carbono e 5,8% para hortícolas. Os pratos compostos apresentaram um IR médio de 6,1%, com um IR para o fornecedor proteico conjugado com o acompanhamento de HC de 6,0% e de 5,7% para os hortícolas.

O IR médio para o prato mini foi de 9,1%, enquanto no prato de tamanho normal foi de 9,7%.

Os utentes referiram ter deixado em maior quantidade o componente fornecedor de hidratos de carbono.

CONCLUSÕES: Observou-se menor desperdício nos pratos compostos e não houve diferença significativa no IR entre os dois tamanhos de prato. Observou-se uma boa concordância entre o desperdício real e o percebido pelos utentes relativamente ao componente mais desperdiçado, o fornecedor de HC.

PO59. WELCOMING CLIENTS WITH FOOD ALLERGY: WHAT IS THE PREPARATION OF THE RESTAURANTS?

Inês Pádua¹; André Moreira^{2,3}; Pedro Moreira^{1,4}; Renata Barros¹

¹ Faculty of Nutrition and Food Sciences of University of Porto

² Faculty of Medicine of University of Porto

³ Institute of Public Health of University of Porto

⁴ Research Centre in Physical Activity, Health and Leisure of University of Porto

INTRODUCTION: Food allergy is a growing public health concern and an increasing number of allergic reactions begin to occur in restaurants. In literature, it is consensual that there are an alarming discrepancy between staff's knowledge and their comfort level in providing safe meals.

OBJECTIVES: We intend to evaluate the good work practices of the establishments in order to welcome and safely serve clients with food allergy, based on staff's response.

METHODOLOGY: 30 professionals from the catering sector, recruited from the participants of the FAC Program (Food Allergy Community Program), were included in this study. The evaluation tool was developed based on an extensive review of literature, and the establishment's work practices to welcome food-allergic clients were addressed through 20 *yes/no/I don't know* questions. The tool was self-administered and was available online on the FAC program page on the University of Porto e-learning platform. Statistical analysis was performed using SPSS Statistics® 22.0 and included descriptive analyses.

RESULTS: 63.0% of the participants reported that their establishments have allergen information on the menu, 46.8% have physically supported allergen information and 70.0% have instructions on cross-contact prevention and technical files for all recipes. Concerning food allergy procedures, 60% of the participants reported that restaurant has a plan to serve meals for food-allergic consumers, but 73.3% does not have equipment and utensils specially reserved to it. 56.7% of the participants received training about food allergy and 53.0% reported to know how to speak to the emergency operators, however only 13% of the restaurants has a plan in case of reaction.