



ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

A REVISTA DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO

41

abr. jun. '25
Distribuição Gratuita
ISSN: 2183-5985

⁶EPIUnit - Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁷ Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional (ITR)

INTRODUÇÃO: Tem-se vindo a observar uma prevalência relevante do consumo de bebidas açucaradas com impacto na saúde das crianças, reconhecendo-se a importância do estilo parental na adoção de comportamentos alimentares salutogénicos.

OBJETIVOS: Avaliar a associação entre a parentalidade positiva percebida e a ingestão de bebidas açucaradas de crianças em idade escolar.

METODOLOGIA: Este estudo foi realizado no âmbito do projeto BeE-school, implementado em escolas do 1.º ciclo da região de Braga. A ingestão de bebidas açucaradas foi recolhida através do "Recordatório às 24h anteriores", reportada pelas crianças que permitiu obter a informação alimentar e a sua respetiva quantificação através da utilização de um Manual Fotográfico de Quantificação Alimentar. Os dados da parentalidade positiva percebida foram recolhidos através do preenchimento da "Escala de Parentalidade Positiva" (versão portuguesa), pelos pais, constituída por 4 subescalas: envolvimento familiar, afeto e reconhecimento, comunicação e controlo do stress e a partilha de atividades. Foram realizados testes-t para avaliar as diferenças na média de scores de parentalidade positiva entre as crianças que consumiram, menos de 200 g e mais de 200 g de bebidas açucaradas, diariamente.

RESULTADOS: A amostra incluiu 454 crianças (50,2% rapazes) com média de idades $7,7 \pm 1,2$ anos. Destas, 229 crianças ingeriram bebidas açucaradas, das quais 52,8% reportaram consumos superiores a 200 g/dia. Não se observaram diferenças significativas na relação entre a ingestão de bebidas açucaradas pelas crianças e as variáveis da parentalidade positiva percebida (implicação familiar: $t(354)=-0,254$, $p=0,800$; afeto e reconhecimento: $t(354)=-0,677$, $p=0,499$; comunicação e controlo: $t(351)=-1,121$, $p=0,263$ e atividades partilhadas: $t(352)=-0,737$, $p=0,525$).

CONCLUSÕES: Embora se reconheça a necessidade e importância da promoção de comportamentos salutogénicos em ambientes com baixos scores de parentalidade positiva, os resultados deste estudo não permitem sustentar a associação entre as variáveis da parentalidade positiva percebida e a ingestão de bebidas açucaradas pelas crianças.

PO16. EVALUATION OF ADHERENCE TO DIFFERENT PUREED DIETS IN A HOSPITAL CONTEXT

Sara Serdoura^{1,3}; Mariana Lopes²; Isabel Gomes²; João Costa-Rodrigues^{1,4}; Mónica Almeida Vieira^{1,5}

¹ RISE-Health, Center for Translational Health and Medical Biotechnology Research (TBIO), ESS, Polytechnic of Porto

² Local Health Unit Tamega and Sousa

³ Doctoral Program in Advanced Biotechnology, Faculty of Biology, University of Vigo

⁴ Functional Sciences, School of Health, Polytechnic Institute of Porto

⁵ Chemical and Biomolecular Sciences, School of Health, Polytechnic Institute of Porto

INTRODUCTION: Food waste in hospital settings is higher than in other food sectors. Hospital diets constitute the main food and nutritional source for patients, so that incomplete food intake can have negative clinical consequences. In the pureed texture diet, foods are presented in a homogeneous, moist, cohesive manner and without lumps or pieces, resembling the texture of a pudding.

OBJECTIVES: The aim of present study was to evaluate adherence to a homogeneous and tri-compartmentalized pureed diet in adult patients admitted to a public hospital.

METHODOLOGY: Observational study to assess adherence to a creamy diet at lunch and dinner, on three different days. The pureed tri-compartmentalized

diet dish was provided at lunch and a homogeneous diet at dinner. The tri-compartmentalized diet plate presented individualized macronutrients (protein, carbohydrates and vegetables) and in the homogeneous diet these components were mixed. As regards the soup and dessert provided, there was no distinction between the meals. To quantify food waste, the physical method of individual weighing was considered. A satisfaction questionnaire was applied to determine patient preferences.

RESULTS: A total of 152 complete meals were evaluated from 76 patients with a mean age of 78.9 years ($SD=9.4$), of which 51.3% were male ($n=39$). Plate waste in the homogeneous diet was 71.0% and in the tri-compartmentalized diet it was 65.8%. Regarding the waste of soup and dessert, it was greater at lunch than at dinner. It was found that 33.3% of patients preferred the tri-compartmentalized pureed diet due to its improved presentation and flavor, however 45.1% of patients reported having no preference regarding the presentation of the dish in this diet (Table 1).

CONCLUSIONS: The high food waste of the pureed diet requires intervention, so presenting the meal plate in a tri-compartmentalized format appears to be a possible action to improve food intake.

TABLE 1

Sample data and average food waste

SAMPLE DATA		VALOR DE p	
<50 g/dia	≥50 g/dia		
Age (years)	mean (standard desviation)	78.9 ± 9.4	
Gender	Feminine	relative frequency	48.7 % (n=37)
	Masculine	(%)	51.3 % (n=39)
Length of stay (days)	mean (standard desviation)	15.1 ± 10.4	
SAMPLE AVERAGE FOOD WASTE			
MEAL COMPONENTS		FOOD WASTE	
		%	MEAN (G)
Lunch	Soup	51.8	151.5
	Dish	65.8	239.1
	Protein	66.7	63.5
	Carbohydrates	65.4	80.1
	Vegetables	65.5	95.6
	Dessert	55.3	90.9
Dinner	Soup	41.8	120.7
	Dish	71.0	239.3
	Dessert	38.3	45.2

PO17. ESTILOS DE VIDA E ADESÃO AO PADRÃO ALIMENTAR MEDITERRÂNICO EM ESTUDANTES DA UNIVERSIDADE DO PORTO

Lúcia Figueiredo^{1,3}; Bruno Oliveira^{1,4}; Pedro Graça^{1,3}; Cláudia Afonso^{1,3}

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

² Serviços de Ação Social da Universidade do Porto

³ EPIUnit - Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁴ LIAAD – INESC TEC, Campus da Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto

Reconhecida pela UNESCO como Património Cultural Imaterial da Humanidade, a alimentação mediterrânea relaciona-se com benefícios significativos para a saúde de jovens adultos, encontrando-se associada à promoção da saúde mental, metabólica e à prevenção de doenças crónicas. É caracterizada por ser um padrão alimentar de base vegetal, com o azeite como principal gordura e de integrar princípios como frugalidade, cozinha simples, recurso a produtos locais e sazonais, valorizando a convivialidade à mesa. Este trabalho teve como objetivo