

CONCLUSÕES: Os manipuladores de alimentos não dispunham dos conhecimentos necessários à correta gestão dos alergénios alimentares, tendo-se verificado uma melhoria dos conhecimentos por parte dos inquiridos, através da ação realizada. Contudo, mostra-se necessário continuar o investimento nesta matéria.

PO111. AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO ALIMENTAR NUMA MISERICÓRDIA DA REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

Jéssica Fernandes¹; Sónia Xavier¹

¹ Santa Casa da Misericórdia de Machico da Região Autónoma da Madeira

INTRODUÇÃO: A redução do desperdício alimentar deve ser uma preocupação constante na gestão de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, pois os desperdícios são referidos como um dos parâmetros de qualidade da unidade.

OBJETIVOS: O presente trabalho procurou quantificar e otimizar o processo e desenvolvimento de estratégias para controlo e redução de desperdícios alimentares na Santa Casa da Misericórdia de Machico.

METODOLOGIA: A recolha de dados teve uma duração de 10 dias úteis e contemplou 223 sujeitos incluindo crianças, idosos e funcionários. Os alimentos produzidos foram pesados antes e depois da distribuição, para posterior cálculo dos índices de sobras e restos.

RESULTADOS: Foram produzidos 582,6 Kg de alimentos na totalidade e desperdiçados cerca de 74,03 Kg de restos alimentares. Observou-se um índice de sobras para os funcionários e idosos com a dieta geral (34,45%), infantário/creche (14,84%), para os idosos-dieta mole (43,55%). Quanto ao índice de restos, o valor mais elevado (28,77%) pertence aos idosos com dieta geral e o índice mais baixo pertence ao infantário (11,18%), valores "inaceitáveis" segundo a literatura consultada.

TABELA 1

Distribuição das médias de índice de sobras e índice de restos por grupo avaliado

GRUPO AVALIADO	ÍNDICE DE SOBRAS (MÉDIA %)	ÍNDICE DE RESTOS (MÉDIA %)
Infantário	14,84%	11,18%
Idosos - Dieta mole	43,55%	16,87%
Idosos - Dieta geral	34,45%	28,77%
Funcionários		17,56%

CONCLUSÕES: Diante dos elevados valores apresentados de desperdício alimentar, verifica-se a necessidade da implementação de medidas para combater esta problemática, através da quantificação e monitorização do desperdício e a diminuição das preparações das quais o índice de sobras é maior.

PO112. PERCEPTIONS OF EDUCATION PROFESSIONALS ON THE PREPARATION OF SCHOOLS TO WELCOME CHILDREN WITH FOOD ALLERGY

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 schools. In literature, it is consensual the lack of preparation of school personnel to deal with food-allergic students and to cope with the psychosocial impact of the disease.

OBJECTIVES: We intended to evaluate the perceptions of professionals in the

education sector regarding the preparation of schools to welcome students with food allergy.

METHODOLOGY: 50 professionals from the education 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 perceived schools' preparation and food-allergic students' difficulties were addressed, through 10 questions to be answered with five-point Likert-type scale. 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: 56% of the participants agreed that food allergy is a problem in their schools and 68% of them reported that have already deal with food-allergic students. 100% of the participants agreed that all school's professionals should have more knowledge about food allergy and emergency procedures, however only 46% concurred that their school is prepared to welcome food-allergic students. 36% of the participants considered that food-allergic children can experience difficulties in school's meals, 66% referred academic struggle and 50% accepted relationship problems with classmates.

CONCLUSIONS: The experiences and perceptions of professionals in the educational sector, as well as the clear recognition of the need for training, show that food allergy is a problem in the school setting. Results reinforce that new educational tools for this audience should be developed in order to allow a safer inclusion of food-allergic children.

PO113. A TEORIA E PRÁTICA COMO METODOLOGIA DE ENSINO EM CURSO DE NUTRIÇÃO NA REGIÃO SUL DO BRASIL

Sônia Teresinha De Negri¹; Maria Cristina Marcon²; Paula Lazzarin Uggioni²; Álvaro Moreira Hypólito¹; Rita Maria Heck¹

¹ Federal University of Pelotas

² Federal University of Santa Catarina

INTRODUÇÃO: A atuação de nutricionista requer conhecimentos sobre os costumes alimentares e modos de vida das pessoas no cotidiano. O binômio teoria e prática na formação universitária proporciona amplo conhecimento sobre a realidade social e as questões alimentares e nutricionais. A educação dialógica difere do modelo tradicional de ensino, valorizando a troca de saberes científico e popular.

OBJETIVOS: Relatar experiência curricular em curso de nutrição, pela metodologia que associa teoria e a prática social, através de atividades em territórios em saúde que servem de cenários de prática.

RESULTADOS: Após 2009, o currículo passou a incluir a vivência sobre a *praxis* social em alimentação, nutrição e saúde. Desde a fase inicial do curso, os estudantes envolvem-se em territórios, denominados cenários de prática. Esses podem ser as Unidades Básicas de Saúde e Hospitais, a Rede de Ensino Escolar e, locais em bairros da cidade-sede do curso, onde os estudantes conhecem as hortas comunitárias, as feiras de alimentos, os estabelecimentos de compra e de consumo da alimentação fora de casa. O processo ensino-aprendizagem promove o compartilhamento e a construção de conhecimentos, priorizando as metodologias ativas, a exemplo da problematização de temas relacionados com saúde, alimentação e nutrição. Durante o curso, os estudantes devem associar conteúdos teórico-científicos com a realidade social da população, promover a troca de saberes e refletir para ações em saúde.

CONCLUSÕES: As periódicas avaliações realizadas com estudantes e professores demonstram que as inovações curriculares foram positivas, pela coerência entre a metodologia e a concepção do curso. Constatou-se melhor desenvolvimento cognitivo e atitudinal nos estudantes, mediados pelo conhecimento sobre a população-alvo, seus hábitos e a realidade social. Os territórios são receptivos, contribuindo na formação acadêmica. Sendo um currículo vivo, reavaliações e ajustes são constantes no curso de formação de nutricionistas.