



ULS de Matosinhos participa na Semana Europeia de Prevenção de Resíduos

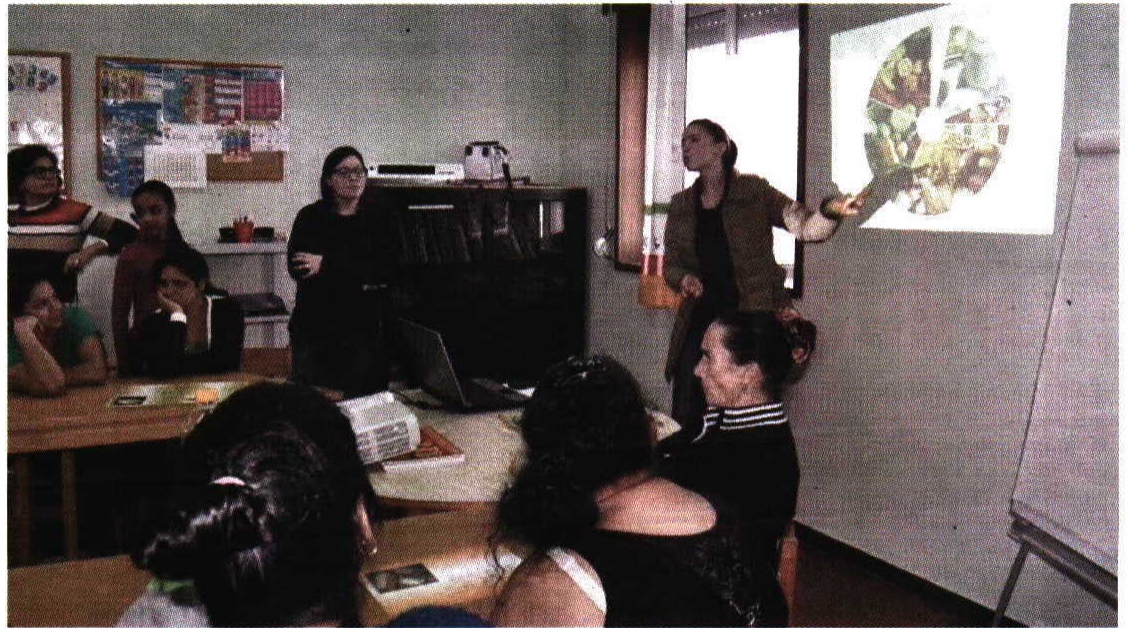
# ALIMENTOS NÃO UTILIZADOS PODEM SER REUTILIZADOS

**A** Unidade Local de Saúde de Matosinhos (ULSM) participa uma vez mais na Semana Europeia de Prevenção de Resíduos, a decorrer até domingo, com um programa variado de iniciativas, com destaque este ano para a acção «Alimentar + Reutilizar = Poupar» dirigida à população do Concelho de Matosinhos com menor rendimento, ensinando a fazer melhores escolhas alimentares.

Numa iniciativa do Serviço de Nutrição da ULSM, a acção «Alimentar + Reutilizar = Poupar» contempla quatro sessões de educação alimentar destinadas a pessoas beneficiárias de Rendimento Social de Inserção (RSI) contando com 25 participantes por sessão, abrangendo um total 100 pessoas. Os temas a abordar incidem sobre os conceitos de uma alimentação saudável, redução do desperdício alimentar através do aproveitamento de sobras de alimentos, transmitindo conhecimentos práticos para a alimentação saudável em tempos de crise a quem tem que gerir orçamentos muito baixos.

Está documentado que pessoas com **menores rendimentos não só gastam uma maior proporção do seu orçamento em alimentação, como também têm um consumo alimentar desequilibrado. Sabendo que as despesas com a alimentação são uma parcela mais flexível do orçamento familiar, em alturas de crise, a qualidade da alimentação torna-se mais preocupante e o conhecimento revela-se uma estratégia para a melhoria das escolhas alimentares.**

Esta intervenção do Serviço de Nutrição, que conta com a colaboração da ADEIMA (Associação para o Desenvolvimento Integrado de Matosinhos), corresponde ao tema deste ano da Semana Europeia de Prevenção de Resíduos que



alerta para o desperdício alimentar, e vai **abranjer grupos populacionais das Freguesias de Leça da Palmeira, Custóias, S. Mamede de Infesta e Leça do Balio.**

Com o mesmo objectivo, também os Serviços Hoteleiros da ULSM vão dinamizar iniciativas que visam a redução do desperdício alimentar em contexto hospitalar, entre elas a implementação de dietas de mini-prato ao longo desta semana. Também vão decorrer acções de formação sobre triagem de resíduos orgânicos, em colaboração com a Lipor, dirigidas aos profissionais da cozinha.

E à semelhança de anos anteriores, durante toda a semana, esteve disponível informação sobre a prevenção de resíduos através de vídeos, nos ecrãs da sala de es-

pera da Consulta Externa, e de cartazes afixados nos diferentes espaços do Hospital

Pedro Hispano e dos Centros de Saúde que integram a ULSM.