

GRUPO TRABALHO UTILIZADORES

GTU

Trabalho desenvolvido e perspetivas futuras

Rita Ferreira
EUREST

Sílvia Viegas
Roberto Brazão
Luísa Oliveira
INSA, I.P.

GTU: 46 Participantes



- APED
- APHORT
- APIC
- APD
- ATIVE, Lda.
- AVILUDO
- Bio-Analítica - Laboratório, Lda.
- Câmara Municipal da Amadora
- EL CORTE INGLÉS - GRANDES ARMAZÉNS, SA.
- Esc. de Saúde Ribeiro Sanches
- Esc. Sup de Biotecnologia - Univ. Cat. Portuguesa
- Esc. Sup. de Saúde - Univ. Faro
- Esc. Sup. de Saúde - Inst. Politécn. Bragança
- Esc. Sup. Tecnol. Saúde - Área Científica de Dietética
- Esc. Sup. Agrária – Inst. Politécn. de Castelo Branco
- ESHTe
- EUREST PORTUGAL, LDA.
- Fac. Ciências Nut. e Alimentação - Univ. Porto
- Fac. Farmácia - Univ. Lisboa
- Faculdade de Medicina - Univ. Porto - Serviço de Microbiologia
- FCNAUP
- GELPEN - Indústria e comércio de congelados, Lda
- GS1 PORTUGAL, CODIPOR
- GUBALAB - Ensaio Químicos e Microbiológicos, SA
- HOLOS - Soluções Avançadas em Tecnologia de Informação, S.A
- Hospital da Prelada – Porto
- IBERIAN SALADS AGRICULTURA, SA
- ICA - Industria e Comércio Alimentar S.A.
- INSA DDI
- Inst. Politec. Beja - Escola Superior Agrária
- Inst. Português de Oncologia do Porto
- Inst. Sup. de Ciências da Saúde Egas Moniz
- ITAU
- King's College London
- Laboratório Fernanda Galo Lda.
- Lab. Regional de Veterinária e Segurança Alimentar
- Ministério da Saúde, ACES Espinho/Gaia
- Montebravo, S.A
- Pingo Doce - Jerónimo Martins
- POMAR DA REBOLEIRA, LDA
- Sagilab, Análises Técnicas S.A
- Sete Princípios - Consultoria e Formação, Lda.
- SGS
- Sonae Distribuição - Modelo Continente Hipermercados S. A.
- Unilever - Jerónimo Martins
- UNISELF

GTU – RPCA e RPIMA

O GTU integra:

- a Rede Portuguesa sobre Composição de Alimentos - **RPCA**
- a Rede Portuguesa sobre Informação Microbiológica de Alimentos - **RPIMA**



- **O GTU foi criado em setembro de 2009, englobando apenas a RPCA.**

A apresentação dos Termos de Referência ocorreu na 2ª Reunião Anual PortFIR, em 22 Outubro de 2009.

- **A integração da RPIMA no GTU ocorreu em 06 de Maio de 2011.**

Objetivo das Redes:

Otimizar a utilização de recursos nacionais criando um sistema para a atualização e manutenção sustentável de bases de dados nacionais.

ÂMBITO / OBJETIVOS

- Propor metodologia(as):
 - Levantamento de necessidades
 - Definição de prioridades
 - Formas disponibilizar informação:
 - alimentos, nutrientes, contaminantes químicos e informação microbiológica
- Aplicar as metodologias, tratar os resultados, elaborar periodicamente relatórios e divulgá-los.

INQUÉRITO: “AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO E NECESSIDADES DO UTILIZADOR DA TCA”



Mar – Mai
2011

- Envio questionário ao GOC para validação.

Jun – Out 2011

- Aplicação do questionário.

Out 2011

- Início do tratamento dos resultados e apresentação na Reunião PortFIR (ano passado).

2012

- Elaboração de Relatório detalhado com resultados e envio para o GOC para parecer.
- **Apresentação das conclusões do Relatório na 5ª Reunião Anual PortFIR.**



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

Amostra = 187 participantes

Taxa de resposta:

- 62% (116) de forma completa;
- 38% (71) de forma incompleta.

Inquéritos Biotempo

Brevemente respondendo (Utilização de Dados de Composição de Alimentos)

Data entry

Utilização de Dados de Composição de Alimentos

O Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, IP (INSA, www.insa.pt), através do seu Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), é o responsável nacional pela publicação da Tabela de Composição de Alimentos e pela sua manutenção no banco europeu de dados de composição de alimentos EuroFIR (European Food Information Resources). Gostaríamos de contar com o seu apoio, enquanto utilizador de dados de composição de alimentos, para melhorar o nosso serviço. Assim, solicitamos a sua opinião sobre a Tabela de Composição de Alimentos nos seus diversos formatos (papel, CD-ROM, online). O preenchimento deste questionário deve tomar-se no máximo 10 min. Todos os respostas serão tratadas de forma anónima e confidencial. Agradecemos desde já a sua colaboração!

*Token:

Datastamp: 2012-09-26 11:58

IP address:

A. Informação geral

A1 *Em que área(s) associada(s) à alimentação se situa a sua actividade profissional? Por favor assinale uma ou mais áreas

Produção e transformação de alimentos
 Distribuição/Venda
 Restauração
 Clínica
 Nutrição/Dietética
 Comunicação
 Regulação
 Formação
 Investigação/Estudo
 Consultoria e Serviços/Produtos
 Desenvolvimento de Software
 Other [

B1 Indique por ordem de preferência o formato da Tabela de Composição de Alimentos mais adequado à sua actividade, considerando 1 para a 1ª preferência.

Your choices: Papel CD-ROM Online Outro

Your ranking: 1 2 3 4

B2 *Se assinalou outro, por favor especifique:

C. Levantamento de necessidades

C1 Considerando a actual Tabela de Composição de Alimentos (TCA)

Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?

Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?

Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex. compostos biologicamente activos, alergénios...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?

Que pratos confeccionados / refeições / receitas / alimentos / espécies / variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?

C2 Por favor liste, por ordem decrescente de importância, no máximo cinco exemplos de que considera serem as principais limitações da TCA, indicando, se adequado, a que formato se refere (papel, CD-ROM, online)?

1 (limitação mais relevante)

2

3

4

5 (limitação menos relevante)

D. Satisfação com os dados actuais

D1 *Considerando os actuais formatos da TCA, por favor, classifique, quanto ao seu grau de satisfação global considerando a seguinte codificação: 1 - Muito satisfeito; 2 - Satisfeito; 3 - Insatisfeito; 4 - Muito insatisfeito; 5 - Não aplicável

Tabela em livro

CD-ROM

Tabela online

D2 *Classifique o seu grau de satisfação relativamente ao serviço "pós-venda" (esclarecimentos sobre a tabela), considerando a seguinte codificação: 1 - Muito satisfeito; 2 - Satisfeito; 3 - Insatisfeito; 4 - Muito insatisfeito; 5 - Não aplicável

No score

E. Informação Adicional (opcional)

E1 Se desejar fazer outro(s) comentário(s) relativamente à TCA ou a este Questionário, por favor registar(-e)s aqui

F. Informação sobre si e a sua Organização/Empresa (opcional)

Nome


Cargo / função

Nome da Organização / Empresa

Morada / telefone

e-mail de contacto

Finalize response submission
 Save for further completion by survey user

© 2008 EuroFIR
Version 1.0c1 Build 5048 



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

As principais áreas de atividade profissional dos utilizadores da TCA são:

- Nutrição/Dietética = 26,9%

- Investigação/Estudo = 14,5%

- Clínica = 11,5%





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

Os utilizadores têm uma clara preferência pela TCA disponível em **formato *On-line***.

1ª Opção:

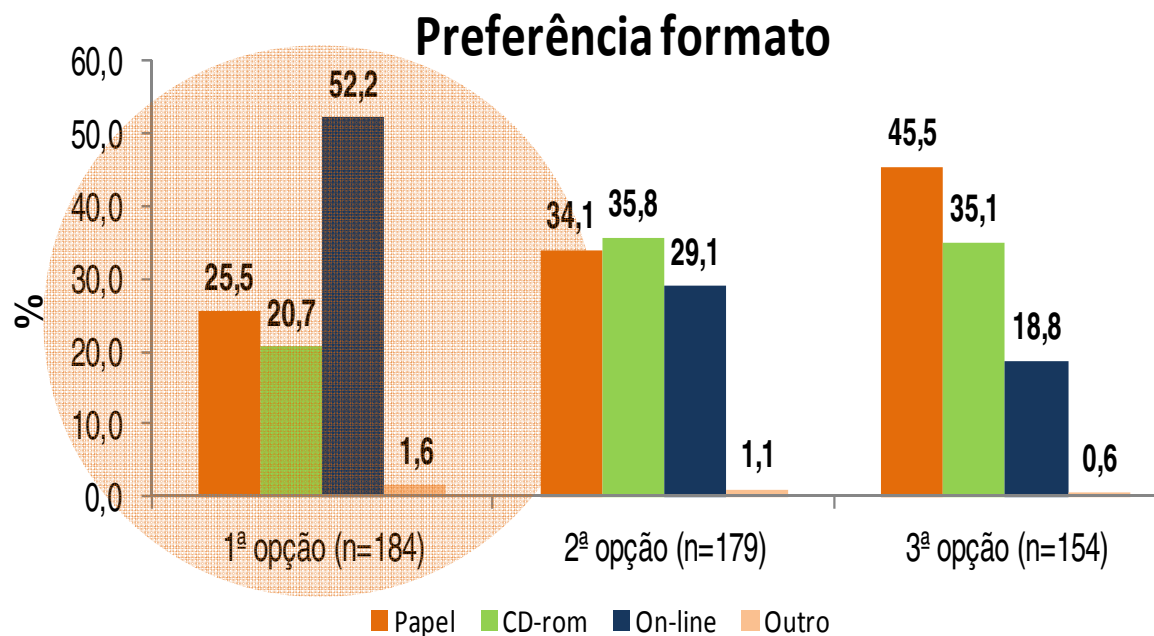
Formato On-line = 52,2%

2ª Opção:

Formato CD-rom = 35,8%

3ª Opção:

Formato Papel = 45,5%





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

As principais necessidades dos utilizadores são:

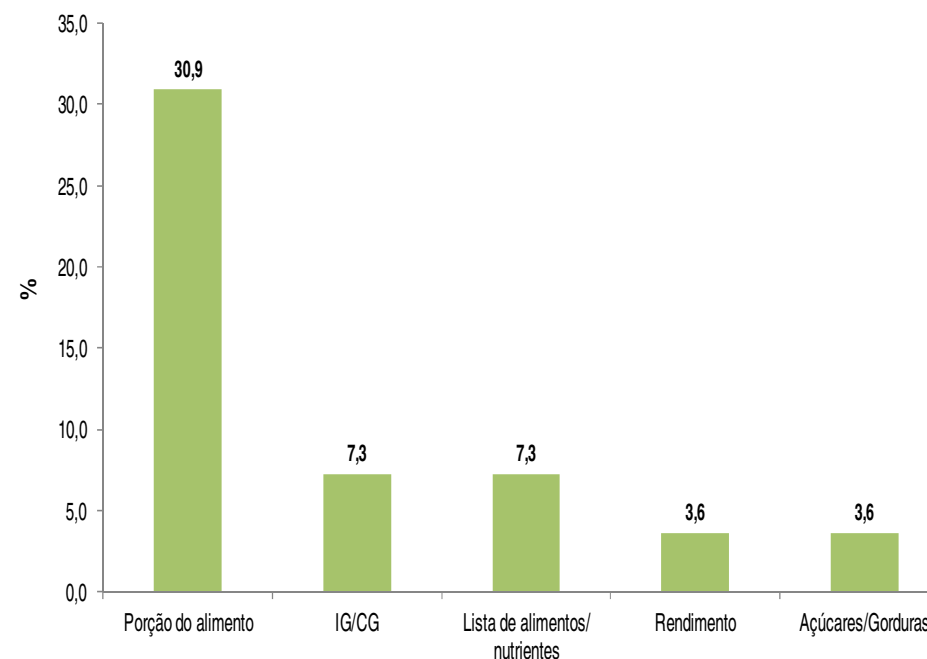
1º - Porção do alimento = **30,9%**

2º - Índice glicémico/ = 7,3%
Carga glicémica

3º - Lista + completa de alimentos/ = 7,3%
nutrientes

Questão:

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

As principais necessidades dos utilizadores são (cont.):

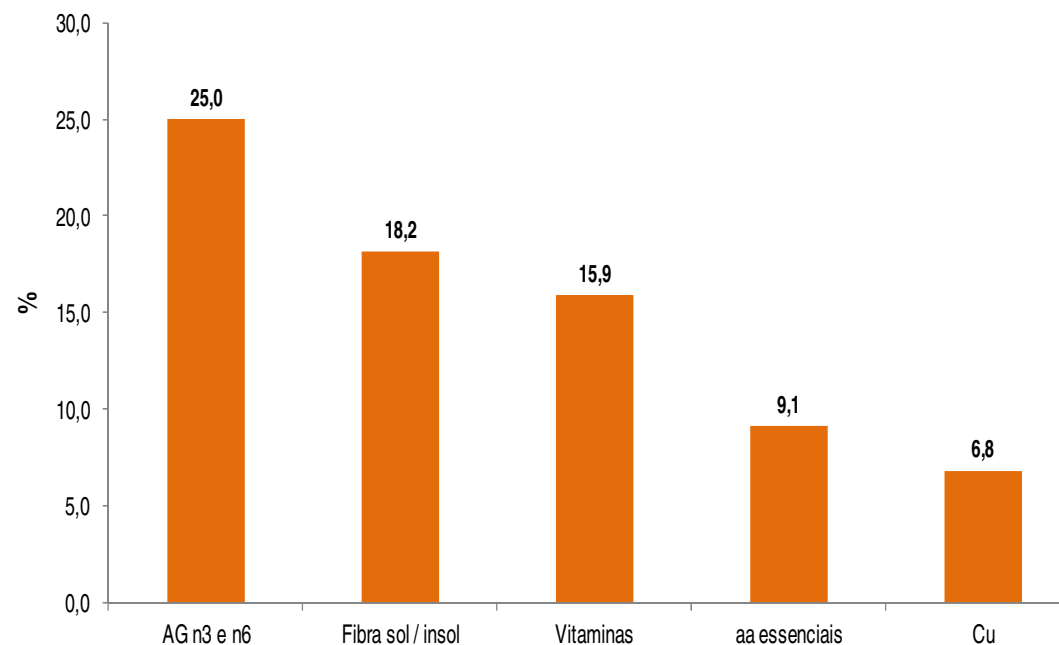
1º - Ác. gordos n3 e n6 = **25,0%**

2º - Fibra solúvel/ insolúvel = 18,2%

3º - Vitaminas = 15,9%

Questão:

"Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?"





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

As principais necessidades dos utilizadores são (cont.):

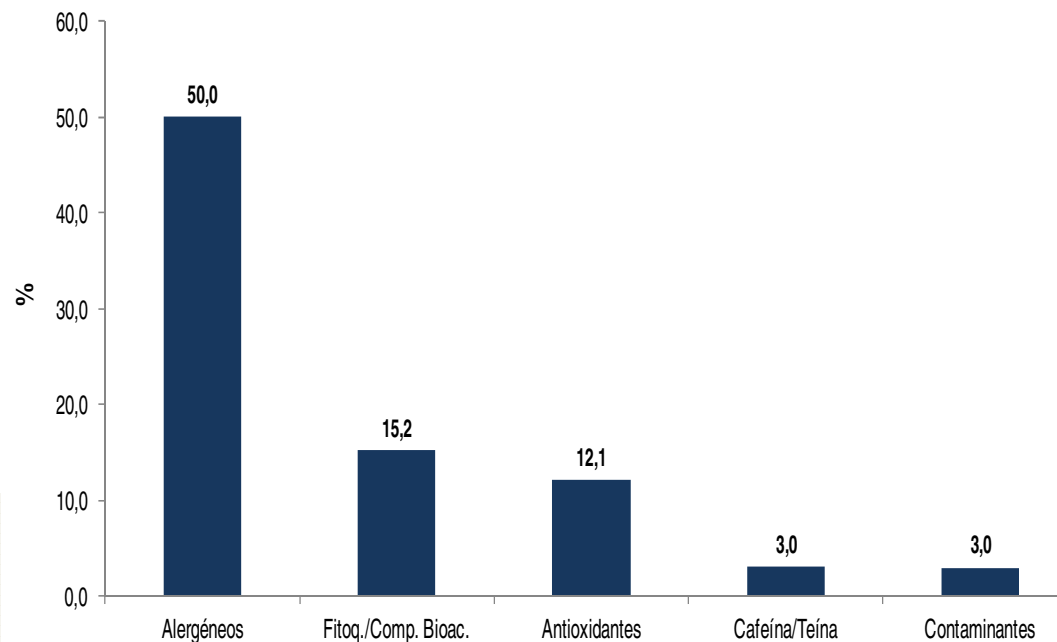
1º - Alergénios = 50,0%

2º - Fitoquímicos/ = 15,2%
Compostos bioativos

3º - Antioxidantes = 12,1%

Questão:

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

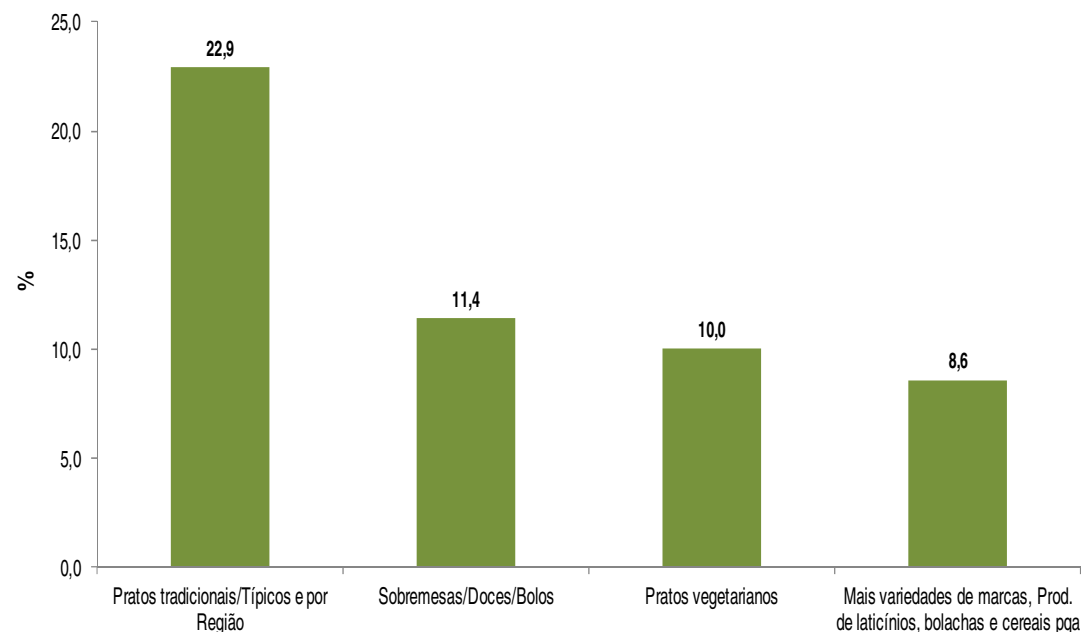
Principais Resultados

As principais necessidades dos utilizadores são (cont.):

1º - Pratos tradicionais/ = **22,9%**
típicos/por região

2º - Sobremesas/doces/ = 11,4%
bolos

3º - Pratos vegetarianos= 10,0%



Questão:

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/ alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?






INQUÉRITO


SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

As principais limitações da TCA apontadas pelos utilizadores, por ordem decrescente de importância, são:

Formato	Limitações
<p>Todos os formatos</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Papel </div> <div style="text-align: center;">  CD-rom </div> <div style="text-align: center;">  On-line </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Número de alimentos da tabela ▪ Micronutrientes ▪ Pratos confeccionados

Outras limitações,
por formato:

		
Limitações <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dificuldade de consulta ▪ Menor comodidade 	Limitações <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falta de interatividade ▪ Danificação com uso frequente 	Limitações <ul style="list-style-type: none"> ▪ Falta de interatividade ▪ Dificuldade de acesso ao site



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

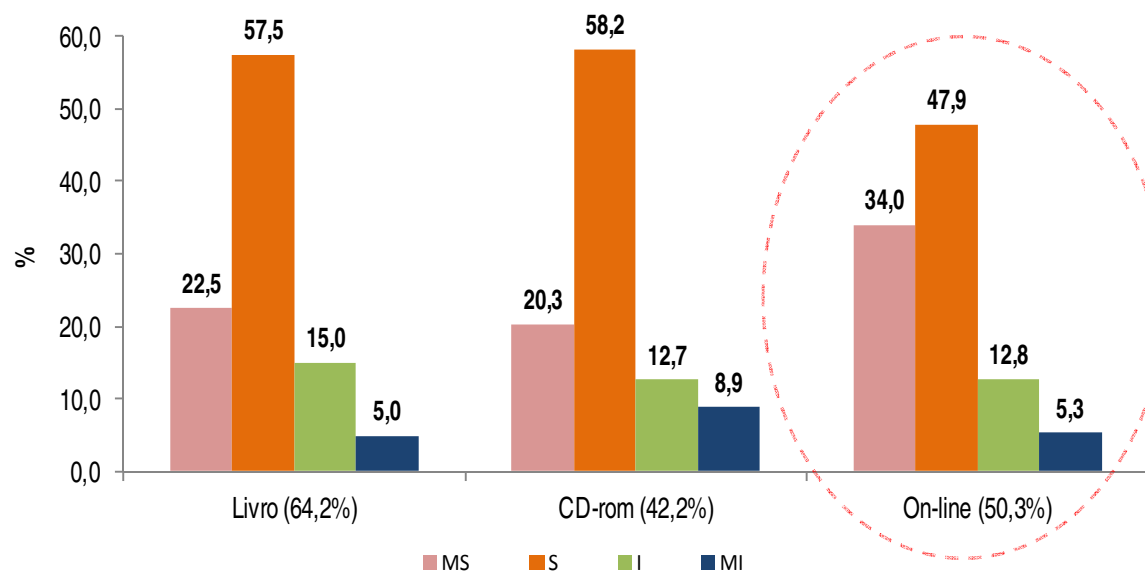
A TCA disponível em formato **On-line** garante satisfação a um maior número de utilizadores – **81,9%** (Muito Satisfeito + Satisfeito).

1º - On-line = **81,9%**

2º - Livro = 80,0%

3º - CD-rom = 78,5%

Satisfação com os formatos TCA atuais





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

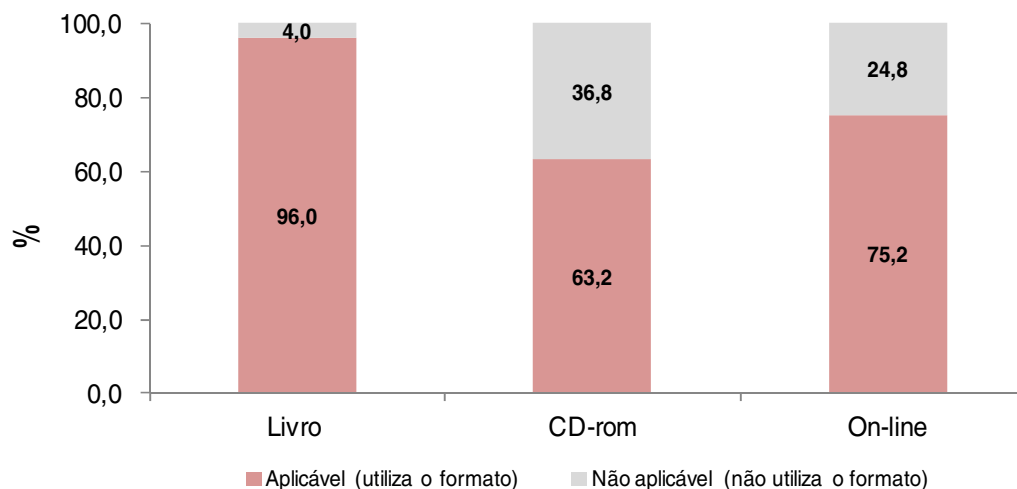
Principais conclusões

Conclusões aferidas das respostas à questão anterior:

O utilizador ao seleccionar a opção **“não aplicável”**, correspondente a determinado formato, significa que não o utiliza.

Assim, o formato da TCA mais utilizado pelos respondentes é o **Livro - 96,0%**.

O formato **CD-rom** da TCA é o menos utilizado pelos respondentes (**63,2%**), bem como, é o que reúne menor número de utilizadores satisfeitos (**78,5%**).





INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Inquérito constituído por 9 questões

Indicação da área de atividade profissional, associada à alimentação, do utilizador.

Indicação da ordem de preferência pelos formatos da TCA.

“Que informação adicional gostaria de ter disponível além do valor relativo ao nutriente por alimento?”

“Que outros nutrientes gostaria ver incluídos na TCA?”

“Que outro tipo de informação nutricional, para além dos nutrientes (Ex: compostos bioativos, alergéneos...) sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

“Que pratos confeccionados/refeições/receitas/alimentos/espécies/variedades sente necessidade de ver incluídos na TCA?”

Indicação das principais limitações da TCA, por ordem decrescente de importância.

Grau de satisfação com a TCA?

Grau de satisfação com o serviço pós-venda?



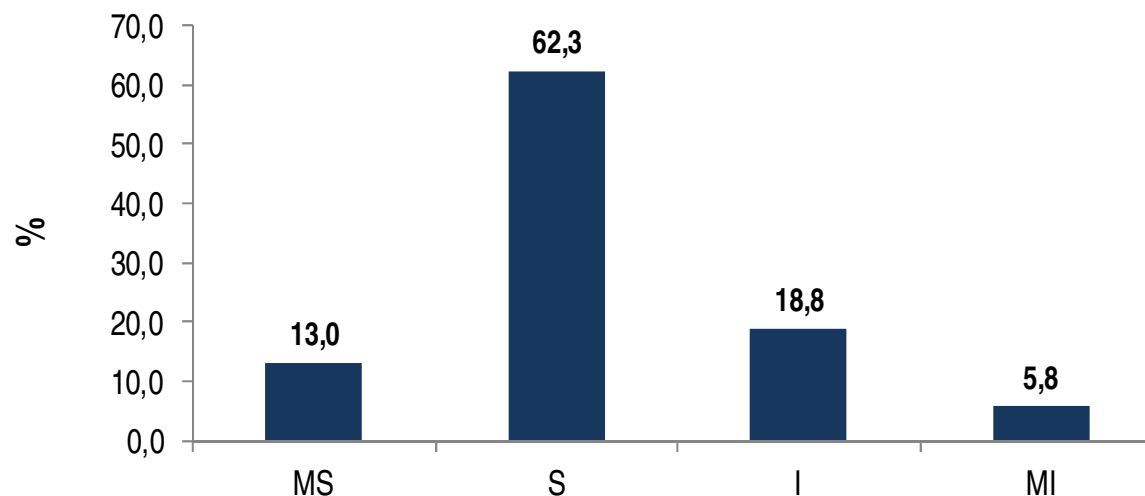
INQUÉRITO

SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais Resultados

A maioria dos utilizadores do **serviço pós-venda** da TCA encontra-se satisfeito com o mesmo – **75,3%** (Muito Satisfeito + Satisfeito).

Satisfação com o serviço "pós-venda"





INQUÉRITO SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA Principais Resultados

Resumidamente:

Em relação às necessidades, os utilizadores consideram importante que a TCA disponibilize informações sobre:

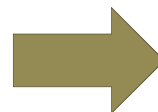
- **Porção do alimento** - 30,9% (n=17 em 55)
- **Ácidos gordos n3 e n6** - 11% (n=11 em 44)
- **Alergéneos** - 50,0% (n=33 em 66)
- **Pratos tradicionais/ típicos/por região** - 22,9% (n=16 em 70)



Informação relevante para:

Definição de Prioridades de Atualização da TCA e de Ação dos GT

Já está a ser feito:



Ex: Grupo de Trabalho Porções

Parecer do GOC aos Termos de Referência
(Reunião do GOC realiza-se hoje)



INQUÉRITO SATISFAÇÃO/NECESSIDADES TCA

Principais conclusões

Conclusões/Oportunidades de melhoria relativas ao questionário utilizado:

- É importante que em futuras edições sejam apresentadas questões que resultem em respostas fechadas;

- Aumentar a clareza
- Facilitar o tratamento dos resultados



- O sistema de aplicação/distribuição do questionário pelos participantes deve ser mais eficaz e preciso;

- Abranger uma maior população alvo;
- Garantir o conhecimento concreto da mesma;



Por ex.:

Deve ser evitada a aplicação do questionário em época de férias

Registrar as entidades divulgadoras do questionário e o nº de contatos das suas BDs

INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

RPIMA

Rede Portuguesa de Informação Microbiológica Alimentar

Participa no GTU



Objetivo:

Elaboração de questionário para avaliação das necessidades na área microbiológica.

INQUÉRITO NECESSIDADES DE INFORMAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Jan - 2012

- Integração da RPIMA no GTU

Abril - Set 2012

- Elaboração do questionário e realização de teste piloto (envio do questionário para todos os membros da RPIMA)
- Correção do inquérito.

Até Dez 2012

- Validação do Inquérito pelo GOC

2013

- Distribuição e aplicação do questionário

2013

- Elaboração de Relatório e envio para o GOC para validação

SETEMBRO 2012

Versão final:

*“Questionário sobre as Necessidades de Informação
Microbiológica de Alimentos “*

[Inquérito Necessidades Informação GTU-RPIMA 2012](#)

PERSPETIVAS FUTURAS

out. 2012

Parecer do GOC

Relatório RPCA:

"Avaliação da Satisfação e Necessidades do Utilizador da TCA".

Questionário RPIMA:

"Necessidades de Informação Microbiológica de Alimentos".

A partir de jan. 2013

Ferramentas para Definição de Prioridades

Realização do questionário RPIMA:

"Necessidades de Informação Microbiológica de Alimentos".

Realização do renovado questionário RPCA:

"Avaliação da Satisfação e Necessidades do Utilizador da TCA".

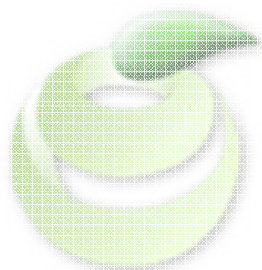
Construção de relação *win-win* com os fornecedores de dados

Realização de questionário para avaliar as razões da não participação dos membros nas atividades do GTU

Integração dos membros GTU em outros GT

NECESSIDADES DO GTU

Para a gestão, manutenção e atualização da **Tabela de Composição de Alimentos Portuguesa (TCA)** é absolutamente essencial:



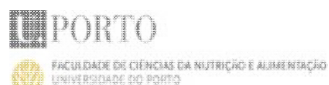
- **A Partilha de informação**

- **Resultados de análises bromatológicas**

- Para garantir a fiabilidade dos resultados é necessário a referência ao método analítico utilizado.

Para participação no Grupo de Trabalho ou esclarecimentos adicionais convidamos os presentes a realizarem a sua inscrição e/ou a participarem da **próxima reunião do GTU - dia 16 de janeiro de 2013.**

AGRADECIMENTOS



Instituto Politécnico de Lisboa

