E. EDITORIAL

PROMOÇÃO PROFISSIONAL E RESPONSABILIDADE ÉTICA

As redes sociais tornaram-se um meio de comunicação importante e muito presente em praticamente todas as áreas, incluindo a nutrição. A presença dos nutricionistas nas redes sociais apresenta oportunidades de promoção da profissão e dos seus serviços, mas também desafios e responsabilidades éticas. Nesta edição da Acta Portuguesa de Nutrição, o artigo profissional de Pereira e colaboradores apresenta uma reflexão muito pertinente sobre os limites éticos e deontológicos da divulgação dos resultados de clientes como forma de publicidade a serviços de nutrição.

A partilha de imagens de "antes e depois" do acompanhamento pode ser vista como uma ferramenta de validação profissional e social. No entanto, é necessário salvaguardar a privacidade dos clientes e garantir um consentimento informado, verdadeiramente esclarecido, sobretudo em contexto digital. Os autores relembram que, tal como já discutido em recomendações prévias da Ordem dos Nutricionistas, o Código Deontológico e o enquadramento legal da publicidade em saúde exigem uma comunicação rigorosa, verdadeira e respeitadora da dignidade do cliente. Por outro lado, este tipo de partilhas pode levar à criação de expectativas irrealistas, transmitindo a ideia de que a maioria das pessoas também conseguirá alcançar os mesmos resultados, algo que sabemos depender de variados fatores e contextos particulares de cada cliente. Pode ainda contribuir para a perpetuação de padrões estéticos inatingíveis. A proposta dos autores é que a comunicação não seja centrada nos resultados, mas antes no processo, e que a divulgação de resultados seja criteriosa, de forma a proteger os clientes e também reforçar a confiança na classe profissional.

Se, por um lado, a comunicação pode contribuir para a forma como a profissão é vista e reconhecida, por outro, a qualidade dos serviços de alimentação pode ser avaliada pelo que fica no prato. Destacamos dois artigos originais desta edição que quantificaram o desperdício alimentar ao almoço em contextos distintos. Numa escola pública do distrito de Vila Real, o índice de restos foi de 21,2% e o de sobras de 11,2%, acima dos valores de referência. Numa unidade hospitalar pública, o desperdício do prato principal atingiu, em média, 36,0%, chegando a cerca de 49% num dos grupos de enfermarias cirúrgicas. Para além das implicações económicas e ambientais destes resultados, o que não é consumido pelas crianças e adolescentes, e pelos doentes internados, pode ter também implicações nutricionais. Um outro estudo avaliou a qualidade das refeições destinadas a doentes onco-hematológicos num hospital brasileiro e mostrou que a ementa cumpria apenas parcialmente as recomendações do *World Cancer Research Fund*, com oferta insuficiente de fibra em 43% dos dias e elevada oferta de carnes vermelhas, bebidas açucaradas e doces. Por isso, a adequação das ementas e das capitações deve ser uma prioridade, bem como a implementação de outras estratégias para a redução do desperdício alimentar.

Convidamos, assim, todos os leitores a explorar estes e os restantes artigos da 46.ª edição, que inclui ainda uma revisão sobre o consumo de suplementos alimentares em Portugal, um estudo sobre a associação entre fome hedónica e índice de massa corporal em estudantes do ensino superior, outro sobre os fatores associados à perceção errónea dos pais sobre o peso das crianças, e a tradução e adaptação do Questionário de Atitudes em Relação ao Chocolate. Boas leituras!

Joana Araújo
Diretora-Adjunta da Acta Portuguesa de Nutrição

ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO 46 (2026) 02 | LICENÇA: CC-BY | http://dx.doi.org/10.21011/apn.2026.4601
ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO® | WWW.ACTAPORTUGUESADENUTRICAO.PT | ACTAPORTUGUESADENUTRICAO@APN.ORG.PT