



Congresso Internacional de Saúde reuniu especialistas portugueses e brasileiros

Especialistas portugueses e brasileiros marcaram presença, nos dias 13 e 14 de outubro, no II Congresso Internacional de Saúde, organizado pela Escola Superior de Saúde da UTAD, que reuniu uma centena de participantes, entre estudantes, profissionais de saúde e outros interessados em questões emergentes no âmbito do processo de saúde e de doença.

O tema do congresso, “Um Compromisso Intergeracional e Multidisciplinar”, permitiu um debate alargado sobre a saúde no ciclo de vida, sobretudo nos grupos vulneráveis, em diferentes áreas científicas, desde a enfermagem, a medicina, o serviço social, a psicologia, a reabilitação, a nutrição, entre outras.

O congresso, que decorreu no auditório da Escola Superior de Saúde, teve uma conferência de abertura, sobre “Multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade: implicações para a formação e prática profissional na saúde”, proferida pelo professor catedrático da UTAD Vasconcelos Raposo, seguindo-se diversas conferências e painéis, com destaque para as relacionadas com a saúde no envelhecimento, as intervenções comunitárias em saúde, nos

contextos sociais desfavorecidos e doação / transplante de órgãos.

Merecedores de especial atenção foram também os diversos workshops. O conhecido médico nutricionista José Maria Tallon mobilizou os participantes para uma avaliação eficaz do que comem e como comem, antecipando algumas revelações do âmbito do seu doutoramento a decorrer na UTAD, onde se propõe desenvolver uma app para android que visa interagir com o utilizador na monitorização da sua alimentação e sugerindo, ao longo do dia, o que se pode/deve comer para manter uma alimentação equilibrada.

Por sua vez Paulo Queirós, da Escola de Enfermagem de Coimbra, fez um workshop sobre as questões estatísticas que envolvem a construção de instrumentos de avaliação de características psicológicas e sociais, enquanto Luís Lavrador se ocupou de um workshop de elaboração e degustação de “sabores de outono”, realizando, sem fogão, entradas, prato principal e sobremesa, que contemplaram desde frutos vermelhos, romãs e maçãs, passando pelo requeijão, mel e queijo fresco, até ao azeite temperado com ervas aromáticas, presunto e vinho da região.