

CO30. BYPASS GÁSTRICO DE ANASTOMOSE ÚNICA (OAGB): ANÁLISE DOS SINTOMAS GASTROINTESTINAIS ATÉ 5 ANOS PÓS-OPERATÓRIO

Carina Rossoni^{1,2}; Shiri Sherf-Dagan^{3,4}; Reut Biton⁵; Nasser Sakran⁶⁻⁸; Zélia Dos Santos^{1,9}; Rossela Bragança^{1,10}; Octávio Viveiros^{1,11}; Rui Ribeiro^{1,11}

¹ Centro Multidisciplinar da Doença Metabólica, Hospital Lusíadas Amadora

² Instituto de Saúde Ambiental, Faculdade de Medicina, Universidade de Lisboa

³ Departamento de Ciências da Nutrição, Escola de Ciências da Saúde, Ariel University

⁴ Departamento de Nutrição, Assuta Medical Center

⁵ Faculdade de Medicina Sackler, Universidade de Tel-Aviv

⁶ Assia Medical Group, Assuta Medical Center

⁷ Departamento de Cirurgia, Hospital da Sagrada Família

⁸ Faculdade de Medicina Azrieli Safed, Universidade Bar-Ilan

⁹ Centro de Investigação em Saúde e Tecnologia, Escola Superior de Tecnologia da Saúde, Instituto Politécnico de Lisboa

¹⁰ Serviço de Nutrição, Centro Hospitalar Universitário Lisboa Central

¹¹ Centro Multidisciplinar do Tratamento da Obesidade, Hospital Lusíadas Lisboa

INTRODUÇÃO: O bypass gástrico de anastomose única (OAGB) é a terceira técnica mais realizada no mundo, considerada eficaz na redução de peso e na emissão de comorbilidades. Entretanto, dados sobre os sintomas gastrointestinais a médio prazo são limitados.

OBJETIVOS: Analisar os sintomas gastrointestinais de indivíduos submetidos a OAGB em três momentos pós-operatório (PO): T1 (1 a 6 meses), T2 (6 a 12 meses) e T3 (1 a 5 anos).

METODOLOGIA: Estudo transversal, realizado através do questionário SurveyMonkey®, constituído por dados demográficos, antropométricos, clínicos e a avaliação dos sintomas gastrointestinais pela Escala GSRS® no T1, T2 e T3. Foram incluídos: ≥ 18 anos, OAGB primário; e excluídos: gravidez atual. As análises realizadas através do software SPSS versão 28.0, considerando o nível de significância de 5% (p<0,05). Este faz parte de estudo maior, realizado com outros centros de Israel e Espanha.

RESULTADOS: 114 participantes, 79,8% mulheres, média de idade 47,0±12,6 anos e IMC 40,1±5,6Kg/m², 51,9% dislipidemia, 43,6% tensão alta e 19,1% diabetes *mellitus*. Náuseas: a maior severidade no T1 do que T2. Frequência de defecação: significativamente menor severidade no T2 do que T1 e T3. Dispepsia/indigestão: a gravidade foi significativamente maior no T1 (sintomas leves), do que T2 e T3 (sem sintomas). Obstipação: maior gravidade no T3, devido a maior dificuldade em consumir carne branca, saladas e leguminosas. Diarreia: as associações não foram estatisticamente significativas. Frequência de vômito/regurgitação: no T3, devido a maior dificuldade em consumir carne vermelha, carne branca, saladas e arroz.

CONCLUSÕES: Os sintomas gastrointestinais, são prevalentes nos primeiros meses PO. Entretanto, a obstipação e os vômitos/regurgitação estão presentes entre 1 a 5 anos, nos participantes que apresentam dificuldades ao consumir alimentos importantes sob o aspeto nutricional e que exigem uma boa mastigação.

CO31. IMPACTO DA MOBILIDADE INTERNACIONAL NOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Andressa Abrantes¹; Ada Rocha^{1,2}; Margarida Liz Martins^{2,4}

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

² Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

³ Escola Superior de Tecnologia da Saúde, Instituto Politécnico de Coimbra

⁴ Centro de Investigação e Tecnologias Agroambientais e Biológicas, Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

INTRODUÇÃO: A caracterização das alterações nos hábitos alimentares dos estudantes em mobilidade é importante para auxiliar o planeamento de intervenções específicas neste grupo-alvo.

OBJETIVOS: Caracterizar as alterações nos hábitos alimentares de estudantes universitários em mobilidade em Portugal face ao país de origem.

METODOLOGIA: A recolha de dados decorreu em abril e maio de 2021. A amostra foi constituída por estudantes universitários em mobilidade a residir em Portugal. Recorreu-se a um inquérito de autopreenchimento no Google Forms®. Foram recolhidos dados sociodemográficos e antropométricos, informações sobre a aquisição e consumo de alimentos e locais de consumo das refeições em Portugal e no país de origem.

RESULTADOS: A amostra foi constituída por 93 estudantes matriculados em 9 Instituições de Ensino Superior, 58,1% do sexo feminino e 55,9% a frequentar a licenciatura. Obteve-se uma forte correlação entre o IMC no país de origem e em Portugal (R=0,970; p<0,001). A maioria dos estudantes relatou ter alterado os seus hábitos alimentares em Portugal principalmente no tipo de alimentos consumidos. Os refrigerantes e bebidas alcoólicas, *snacks* salgados, refeições pré-preparadas, *fast-food*, refeições *takeaway* e bolos/produtos de pastelaria foram os alimentos identificados com maior aumento no consumo face ao país de origem (mais de 35% dos estudantes). Por outro lado, aproximadamente 45% dos estudantes identificaram a carnes de aves e a sopa como alimentos com maior redução no consumo.

81,7% dos inquiridos referiu realizar o almoço/jantar em casa 4 a 6 vezes por semana ou diariamente em Portugal, frequência semelhante à no país de origem, identificando uma diminuição da utilização das cantinas universitárias comparativamente ao país de origem.

CONCLUSÕES: As principais alterações identificadas foram o tipo de alimentos consumidos e os locais escolhidos para a realização de refeições, identificando-se um aumento do consumo de alimentos de menor qualidade nutricional em Portugal face ao país de origem.

CO32. MONITORING FOOD MARKETING DIRECTED TO PORTUGUESE CHILDREN BROADCASTED ON TELEVISION

Marta Figueira¹; Joana Araújo^{1,3}; Maria João Gregório^{4,5}

¹ Epidemiology Research Unit, Institute of Public Health, University of Porto

² Laboratory for Integrative and Translational Research in Population Health

³ Faculty of Medicine of the University of Porto, Department of Public Health and Forensic Sciences, and Medical Education – Unit of Epidemiology

⁴ Faculty of Nutrition and Food Sciences, University of Porto

⁵ Directorate-General for Health

INTRODUCTION: Children are massively exposed to food marketing through television and other forms of media, which promotes unhealthy eating behaviors and is considered a significant risk factor for obesity. Worldwide, food marketing restrictions are being implemented.

OBJECTIVES: To assess the exposure and power of food advertisements aimed at children, broadcasted on Portuguese television.

METHODOLOGY: Television data was recorded for 2 weekdays and 2 weekend days between 6:00 and 22:00 during November 2021 from four generalist and free access Portuguese television channels. Data was analyzed according to the World Health Organization protocol to assess food and beverage marketing aimed at children and according to the Portuguese Legislation on food marketing restrictions to children. Channel, hour of transmission and type of product and power of food and beverage advertisements persuasive techniques were analyzed. Nutritional information was obtained through company websites.

RESULTS: Overall, 5272 advertisements were transcribed and food and beverage were the third most heavily advertised category (n=590, 11.2%). Among food and beverage advertisements considered to be aimed at children and adolescents (n=131, 22.2%), chocolate and bakery products were the most advertised food category (42.0%), followed by soft drinks (26.7%) and yoghurts (16.0%) and none met the nutritional profile outlined by the national legislation. More unhealthy food advertisements targeting youth were shown in children's non-peak time and morning, and during news/commentary and entertainment programs. The most frequent primary persuasive techniques were product uniqueness (26.7%), humour (24.4%) and fun (16.0%). Most advertisements showed a low use of promotional characters, health claims and disclaimers, and a high use of brand logos, product image and premium offers.

CONCLUSIONS: Portuguese children and adolescents are potentially exposed to large numbers of unhealthy food advertisements on television, despite marketing regulation and restriction policies. Continuous monitoring is essential to evaluate the effectiveness of food marketing restrictions in Portugal.

CO33. QUALIDADE DA OFERTA ALIMENTAR EM MÁQUINAS DE VENDA AUTOMÁTICA DE ALIMENTOS: RESULTADOS DE UMA INTERVENÇÃO NO ALGARVE

Teresa Sofia Sancho¹; Ana Candeias²; Cecília Santos³; Célio Mendes²; Laura Martins⁴; Lisa Cartaxo²; Lisa Gonçalves⁴

¹ Administração Regional de Saúde do Algarve, IP - Departamento de Saúde Pública e Planeamento

² Administração Regional de Saúde do Algarve, IP - Agrupamento Centros de Saúde Central

³ Administração Regional de Saúde do Algarve, IP - Agrupamento Centros de Saúde Barlavento

⁴ Administração Regional de Saúde do Algarve, IP - Agrupamento Centros de Saúde Sotavento

INTRODUÇÃO: No âmbito do Projeto MEDITA – "Dieta Mediterrânica Promove Saúde", desenvolvido pela Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, a Administração Regional de Saúde do Algarve, IP (ARSA), a Universidade do Algarve e o *Servicio Andaluz de Salud*, foi realizada uma intervenção a nível das Máquinas de Venda Automática de Alimentos (MVAA) em todas as Escolas Secundárias (ES) do Algarve, sob a responsabilidade da ARSA. Considerando um dos objetivos do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, foi nosso propósito modificar a disponibilidade alimentar no referido ambiente escolar.

OBJETIVOS: Melhorar a qualidade nutricional da oferta alimentar nas MVAA em todas as ES do Algarve, através da promoção da Dieta Mediterrânica.

METODOLOGIA: As 18 ES do Algarve abrangem uma população escolar de 12000 alunos, sendo que 10 das quais apresentam MVAA. A avaliação da qualidade nutricional da oferta alimentar nas MVAA foi realizada agrupando os alimentos em dois grupos distintos: "Géneros Alimentícios a Promover" e "Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar" (incluindo os géneros alimentícios a limitar), com recurso aos critérios propostos nas Orientações para Bufetes Escolares da Direção-Geral da Educação. Foram analisados 378 parâmetros, em dois momentos, antes (2018/2019) e após (2019/2020) o desenvolvimento de uma intervenção, a qual foi desenvolvida com os órgãos de gestão das ES ou dos Agrupamentos de Escolas.

RESULTADOS: Após a intervenção, observou-se uma taxa de variação positiva (34%) quanto aos "Géneros Alimentícios a Promover" e uma taxa de variação negativa (-24%) quanto aos "Géneros Alimentícios a Não Disponibilizar".

CONCLUSÕES: A intervenção a nível do Ensino Secundário constitui o derradeiro momento para desenvolver atividades de promoção da alimentação saudável em contexto escolar. A modificação e modelação da oferta alimentar em MVAA

constitui uma janela de oportunidade para melhorar a qualidade nutricional dos géneros alimentícios a disponibilizar.

CO34. SODIUM CONSUMPTION AND ADHERENCE TO THE MEDITERRANEAN DIETARY PATTERN IN A CONVENIENCE SAMPLE OF THE PORTUGUESE POPULATION

Rita Macedo¹; Beatriz Teixeira¹⁻³; Rui Póinhos¹; Bruno MPM Oliveira^{1,4}; Sara Rodrigues¹⁻³; Cláudia Afonso^{1-3,5}

¹ Faculty of Nutrition and Food Sciences, University of Porto

² Epidemiology Research Unit, Institute of Public Health, University of Porto

³ Laboratory for Integrative and Translational Research in Population Health

⁴ Laboratory of Artificial Intelligence and Decision Support, Institute for Systems and Computer Engineering, Technology and Science

⁵ Sustainable Agrifood Production Research Centre/Inov4Agro, DGAOT, Faculty of Sciences, University of Porto

INTRODUCTION: Adherence to the Mediterranean Diet (MD) is expected to be health beneficial, while excessive sodium consumption (SC) appears to decrease life expectancy.

OBJECTIVES: To evaluate MD adherence and its association with SC, considering sex, age and educational level.

METHODOLOGY: Cross-sectional observational study accounting 493 participants, from adolescence to elderly. MD adherence was assessed with the Portuguese version of the Prevention with Mediterranean Diet tool (PREDIMED). SC (mg) was calculated using the Food Processor program. Sociodemographic data was collected by questionnaire.

RESULTS: Adherence to MD was 15%. SC is significantly higher on those who meet the MD criteria related to olive oil consumption (2048 mg vs. 1870 mg, p=0.014). Women who satisfy the MD criteria related to olive oil consumption (1773 mg vs. 1632 mg, p=0.0014), fish and seafood (1892 mg vs. 1610 mg, p=0.023) and white meats (1859 mg vs. 1473 mg, p=0.018) present higher SC values comparing to those who don't. The same result was found in children/adolescents who meet the criteria related to olive oil (2112mg vs. 1782 mg, p=0.035) and fish and seafood (2084mg vs. 1739mg, p=0.035). Elderly who satisfy the MD criteria for wine (1669 mg vs. 2105 mg, p=0.039) and nuts (1610 mg vs. 2149 mg, p=0.013) present lower values of SC and those who accomplished the criteria for white meats present higher levels (2170mg vs. 1425 mg, p=0.007). Those who completed secondary education and meet the criteria for olive oil (2166 mg vs. 1679 mg, p=0.014) and red meat (1623 mg vs. 2129 mg, p=0.029) present higher levels of SC. Those who didn't complete 3rd cycle and consume preferentially white meats present higher SC levels (2210 mg vs. 1243 mg, p=0.007).

CONCLUSIONS: Adherence to MD doesn't necessary imply lower SC, suggesting that health food behaviors are being contradicted by other detrimental actions. These results stand out the urge to plan measures to promote MD adherence concurrently with a reduction of SC.