⁶ CITAB-Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences, University of Trás-os-Montes and Alto Douro

INTRODUCTION: Sustainable diets have emerged as a key issue in nutrition and public health. Nutritional sustainability is a novel concept defined as “the ability of a food system to provide sufficient energy and the amounts of essential nutrients required to maintain good health of the population without compromising the ability of future generations to meet their nutritional needs”. Understanding nutritional sustainability public awareness is of utmost importance since consumers are the main drivers of global consumption patterns.

OBJECTIVES: To explore the changes in nutritional sustainability awareness across Europe and its association with interest in sustainability.

METHODOLOGY: We performed a Google Trends search using the search terms “Food Sustainability + Sustainable Diet + Sustainable Food” (grouped as “nutritional sustainability”) and the topic sustainability in January 2022 for the years 2010 to 2021. Data was obtained for Portugal, Spain, Italy, Turkey, United Kingdom, Ireland, France, Germany, Netherlands, Norway, Sweden, Denmark, and Hungary. Search was performed in the official language of each country and data was retrieved as relative search volumes (RSV). Jonckheere-Terpstra test was used to assess the linear trend of RSV. Kendall rank correlation was used to test the association between RSV for nutritional sustainability and sustainability. Statistical significance was defined at $p < 0.05$ level.

RESULTS: From 2010 to 2021, there was a statistically significant increase in the RSV for “nutritional sustainability” (TJT=6890.5, $z=7.434$, $p < 0.001$) and “sustainability” (TJT=6435, $z=5.820$, $p < 0.001$) in Europe. The increase in RSV for “nutritional sustainability” was associated with the RSV for “sustainability” in southern ($\tau=0.485$, $p=0.028$), northern ($\tau=0.818$, $p < 0.001$), central Europe ($\tau=0.534$, $p=0.016$) for Europe (mean) ($\tau=0.545$, $p=0.014$).

CONCLUSIONS: Public awareness regarding “nutritional sustainability” has increased in the last years and this increase is associated with the increasing interest in the topic of sustainability.

PO10. RÓTULOS DE ALIMENTOS ENLATADOS COMERCIALIZADOS NA GRANDE VITÓRIA, BRASIL: ANÁLISE DE SUAS INFORMAÇÕES

Emanuel Rocha de Souza¹; Maria Rita Pereira da Silva Garcia¹; Maria Clara Barcelos de Aquino¹; Geralda Gillian Silva Sena¹

¹ Universidade Federal do Espírito Santo

INTRODUÇÃO: Alimentos enlatados, frequentemente, estão inseridos no consumo da população, visto sua praticidade e vida de prateleira.

OBJETIVOS: Avaliar a fidedignidade das informações de rótulos de produtos enlatados, comercializados em uma região do sudeste brasileiro, perante as Resoluções da Diretoria Colegiada (RDCs), da Anvisa: N.º 259, de 20 de setembro de 2002 e N.º 359, de 23 de dezembro de 2003.

METODOLOGIA: Coletou-se informações dos rótulos em três sites de redes de supermercados (de classes sociais média/alta) da Região Metropolitana da Grande Vitória, ES, Brasil, sendo avaliadas consoante às RDCs N.º 259/2002 e N.º 359/2003. Através do Google Formulário, aplicou-se uma lista de verificação eletrônica, exportando os dados para o Microsoft Excel®, ao final. Incluiu-se 29 tipos de produtos (marrom glacê; doce de leite; ameixa, pêssego e figos; leite condensado; creme de leite; almôndegas; sardinhas; atum; grão de bico; ervilha; seleta; milho; goiabada; tomate; molho de tomate; feijoadá; salsicha; leite em pó), definindo-se duas a três marcas diferentes para cada produto (maior; intermediário e menor valores), totalizando 77 produtos. Classificou-se os itens avaliados como: “conforme”, “não conforme” ou “não se aplica” e os resultados foram expressos por meio de estimativa de frequência (%).

RESULTADOS: Quanto à RDC N.º 259/2002, rótulos de 18 produtos (62,1%), dentre eles ameixa e almôndegas estavam adequados, ao passo que para

RDC N.º 359/2003, esse número foi de 16 (55,2%), como para figos e salsicha. Produtos com maior preço apresentaram mais inconformidades em relação àqueles de menor preço, principalmente quanto ao uso de vocábulos, sinais e representações gráficas (RDC N.º 259/2002). Enquanto que enlatados, de preço intermediário, mostraram inadequações relacionadas à medida caseira e dimensões da embalagem (RDC N.º 359/2003).

CONCLUSÕES: Verificou-se inconformidades nos rótulos dos produtos avaliados, sendo a fiscalização aplicada à rotulagem de alimentos embalados indispensável para cumprimento das normas vigentes.

PO11. ACEITAÇÃO DO PRATO DA DIETA MOLE NUMA POPULAÇÃO HOSPITALAR

Joana Lopo¹; Luísa Geada^{1,2}; Mariana Miranda^{1,2}

¹ Escola Superior de Saúde, Universidade do Algarve

² Centro Hospitalar Universitário do Algarve - Unidade de Portimão

INTRODUÇÃO: Na Dieta Mole os alimentos apresentam uma textura modificada devido à maior cocção e trituração, para que permita uma mastigação e deglutição facilitada. Destina-se a utentes com patologias correlacionadas com dificuldade de mastigação e/ou digestão ou na progressão pós-operatório.

OBJETIVOS: Avaliar o consumo alimentar dos diferentes pratos fornecidos na Dieta Mole e analisar os motivos da existência de desperdício alimentar.

METODOLOGIA: Este estudo quantitativo descritivo e transversal, a utentes com Dieta Mole prescrita ocorreu durante 12 dias. A quantidade fornecida foi obtida através do peso médio dos pratos durante o empratamento e o desperdício alimentar através do peso total de todos os componentes rejeitados. Os dados demográficos e clínicos foram recolhidos através do SClinico® e a análise estatística realizada no software SPSS® versão 25.

RESULTADOS: Avaliou-se o consumo alimentar de 347 utentes internados, destes eram 161 do sexo feminino (46,4%) e 186 do sexo masculino (53,6%), com idade média de 77,49 anos $\pm$ 12,85. Da amostra estudada, 26,5% encontravam-se emagrecidos; 58,2% normoponderais e 15,3% apresentavam excesso de peso. Verificou-se que 28,2% dos pratos fornecidos não foram consumidos, 19,6% consumiram apenas ¼ do prato; 23,6% consumiram ½; 22,8% consumiram ¾ e apenas 11,2% dos pratos fornecidos foram totalmente consumidos. Os motivos do desperdício alimentar foram anorexia (48%), quantidade excessiva (31%) e sabor, náuseas ou preferir alimentos provenientes do exterior (21%). Os utentes orientados apresentaram maior consumo alimentar comparativamente com os utentes desorientados ($p < 0,0001$). Não se observou diferenças estatisticamente significativas de consumo alimentar entre os utentes dependentes, comparativamente com os independentes ($p=0,182$).

CONCLUSÕES: A aceitação dos pratos da Dieta Mole parece ser baixa, uma vez que, o desperdício alimentar dos pratos (54%) foi superior ao consumo (46%). Nos pratos de pescado observou-se menor consumo e, conseqüentemente, maior desperdício alimentar.

PO13. PERCEÇÃO DE OUTROS PROFISSIONAIS DE SAÚDE SOBRE A IMPORTÂNCIA DA PRESTAÇÃO DE CUIDADOS ALIMENTARES E NUTRICIONAIS PELO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO, A DOENTES EM RISCO NUTRICIONAL INTERNADOS POR COVID-19

Inês Moreira¹; Graça Ferro¹; Marta Correia²

¹ Unidade Local de Saúde do Alto Minho

² Universidade Católica Portuguesa - Centro de Biotecnologia e Química Fina - Laboratório Associado, Escola Superior de Biotecnologia

INTRODUÇÃO: O carácter inflamatório e sintomatologia associada à infeção por Sars-coV-2 comprometem o estado nutricional dos doentes, aumentando o risco de desnutrição por perda significativa de massa muscular durante o internamento.

OBJETIVOS: 1) Avaliar o impacto, na perspetiva de outros profissionais de saúde, da atuação do nutricionista na prestação de cuidados aos doentes em risco nutricional, internados por COVID-19 na Unidade Local de Saúde do Alto Minho. 2) Perceber a importância na prática clínica e na recuperação dos doentes, que os diferentes profissionais de saúde atribuem à intervenção do nutricionista integrado nas equipas multidisciplinares.

METODOLOGIA: Desenvolvimento e aplicação de um questionário *online*, publicitado via *email*, respondido, anonimamente, por profissionais de saúde que tenham prestado cuidados diretos de saúde a doentes com COVID-19 entre março de 2020 e maio de 2021.

RESULTADOS E CONCLUSÕES: Os participantes (n=68) consideram que o nutricionista esteve integrado (97%) e comunicou adequadamente (99%) com a equipa multidisciplinar. As alterações efetuadas relativamente à segurança alimentar foram oportunas (99%), os pedidos de colaboração foram atendidos em tempo adequado (100%) e consideram que o nutricionista minimizou alguma pressão dos restantes profissionais de saúde (79%). O apoio nutricional foi considerado muito importante por 85% dos participantes, demonstrando o seu benefício durante o internamento (100%), com impacto na redução das complicações durante este período (97%). O apoio nutricional na recuperação após a alta hospitalar é importante (100%), bem como a sua continuidade, em contexto de unidade local de saúde, em doente polimórbidos (100%), sendo considerado essencial por 94% dos participantes. Foi reforçada a importância do apoio nutricional nas seguintes situações clínicas: patologias respiratórias e digestivas, cirurgias *major*, no doente crítico e em doentes com diabetes *mellitus* ou hipertensão arterial. Os profissionais de saúde estão satisfeitos com a atuação do nutricionista na equipa multidisciplinar e reconhecem a importância do cuidado nutricional.

PO14. APLICAÇÃO DA ESCALA DE SIGSTAD PARA DIAGNÓSTICO DA SÍNDROME DE DUMPING, EM DOENTES PÓS CIRURGIA BARIÁTRICA

Bárbara Silva¹; Marta Rola^{2,3}; Cristina Teixeira^{1,3}

¹ Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa

² Centro Hospitalar Universitário de São João

³ Centro de Responsabilidade Integrada de Obesidade (CRI-O)

INTRODUÇÃO: A Síndrome de Dumping representa uma das complicações possíveis da Cirurgia Bariátrica, tornando-se altamente importante diagnosticá-la precocemente, de forma a diminuir o aparecimento e a gravidade dos sintomas que lhe são associados.

OBJETIVOS: Estudar a prevalência de Síndrome de Dumping após Cirurgia Bariátrica, avaliar os sintomas mais prevalentes e a prevalência de Síndrome de Dumping precoce e tardio. Melhorar o diagnóstico da síndrome para, conseqüentemente, melhorar o estado nutricional e a qualidade de vida dos doentes.

METODOLOGIA: Avaliação de 57 doentes submetidos a Cirurgia Bariátrica no Centro Hospitalar e Universitário de São João, com seguimento na Consulta de Tratamento Cirúrgico da Obesidade – Nutrição. Aplicação de um questionário com a Escala de Sintomatologia de *Sigstad*, questões relacionadas com o aparecimento de Síndrome de Dumping e ainda, dados antropométricos e sociodemográficos da amostra.

RESULTADOS: Dos 57 doentes submetidos a Cirurgia Bariátrica, 96,5% manifestaram pelo menos um dos sintomas da Escala de Sintomatologia de *Sigstad*, cuja média de *score* total obtida foi de 16,1 (desvio-padrão = 8,6). 84,2% da amostra teve diagnóstico positivo para Síndrome de Dumping (somatório da Escala de *Sigstad* ≥ 7). O sintoma mais prevalente foi “Fraqueza, exaustão” (89,6%).

A grande maioria dos 16 sintomas da Escala de *Sigstad*, manifestaram-se durante a primeira hora após a refeição, o que se traduz numa prevalência superior de Síndrome de Dumping precoce. Verificou-se que o *score* total da Escala de *Sigstad*, está positivamente correlacionado com a perda de peso da amostra.

CONCLUSÕES: Notou-se, efetivamente, uma prevalência elevada de Síndrome de Dumping. A Escala de Sintomatologia de *Sigstad* mostrou ser um instrumento útil para diagnóstico da Síndrome, nomeadamente no acompanhamento nutricional destes doentes.

PO15. APLICAÇÃO DO MINI NUTRITIONAL ASSESSMENT E IDENTIFICAÇÃO DO RISCO NUTRICIONAL EM UTENTES IDOSOS EM INTERNAMENTO DE ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA

Maria Esteves^{1,2}; João Gouveia Martins²; Madalena Salema-Oom³; António Martins²

¹ Instituto Universitário Egas Moniz

² Hospital Ortopédico de Sant’Ana

³ Centro de Investigação Interdisciplinar Egas Moniz (CiEM), Instituto Universitário Egas Moniz

INTRODUÇÃO: A desnutrição nos idosos é um problema recorrente que os torna mais propensos a complicações hospitalares, como o aumento da mortalidade e uma recuperação mais demorada. A identificação do risco nutricional dos utentes idosos internados, permite a otimização da intervenção nutricional e da recuperação do idoso.

OBJETIVOS: Identificar o risco nutricional em utentes idosos no Hospital Ortopédico de Sant’Ana.

METODOLOGIA: O estudo observacional correlacional incluiu 97 utentes idosos internados nos Serviços de Ortopedia e Traumatologia. Para avaliar o risco nutricional foi aplicada a ferramenta de rastreio *Mini Nutritional Assessment* no momento da admissão.

RESULTADOS: A prevalência de desnutrição ou risco de desnutrição nos utentes foi de 3,1% e 29,9% respetivamente. O risco nutricional foi independente do género ($\chi^2 = 4,212$; $p = 0,108$) e dos antecedentes clínicos ($\chi^2 = 2,948$; $p = 0,827$). O estado nutricional demonstrou ter uma relação com o risco nutricional ($\rho(100) = 0,468$; $p < 0,001$), contudo não foi possível provar a existência de relação do risco nutricional com o tempo de internamento ($\rho(100) = -0,079$; $p = 0,438$).

CONCLUSÕES: A prevalência de desnutrição nos utentes do Hospital Ortopédico de Sant’Ana era relativamente baixa (3,1%) quando comparada com outros hospitais. A aplicação do MNA em utentes idosos no HOSA é importante, uma vez que embora a prevalência de desnutrição seja relativamente baixa, esta ferramenta é mais sensível e específica a detetar risco de desnutrição em idosos e permite estimar aproximadamente a quantidade e qualidade nutricional ao contrário do NRS-2002.

PO16. AVALIAÇÃO DA ADEQUAÇÃO DAS CAPITAÇÕES NO ALMOÇO FORNECIDO NUMA INSTITUIÇÃO GERIÁTRICA

Renata Ribeiro¹; Margarida Liz Martins^{2,4}

¹ Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

² Escola Superior de Tecnologia da Saúde, Instituto Politécnico de Coimbra

³ GreenUPorto- Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

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

INTRODUÇÃO: Os serviços de alimentação das instituições geriátricas tem um papel fundamental no fornecimento de refeições adequadas e equilibradas,