

proportion of healthier options was found in the municipality with the highest degree of urbanization, which also has the greatest and most diversified offer. The proportion of ultra-processed and alcoholic beverages on offer in the apps was much higher in comparison with water and some establishments did not sell water at all. The use of photos and price discounts prevailed predominantly among ultra-processed beverages, sugar/fat/salt rich meals and candies and ice-creams.

**CONCLUSIONS:** Restaurants registered in food delivery apps offered a significant amount of ultra-processed foods and non-healthier foods, and these were more advertised or offered more discounts compared to fresh and minimally processed foods. More research in the area along with greater investment in increasing the wholesome food supply are needed to promote healthier digital food environments.

### PO31. ORIGEM E CARACTERÍSTICAS PERCEBIDAS PELOS COMERCIANTES PARA VENDA DE FRUTA EM SUPERFÍCIES COMERCIAIS NA CIDADE DE FARO

**Bernardo Rosa<sup>1,2</sup>; Mariana Mendes<sup>1,2</sup>; Patrícia Rocha<sup>1,2</sup>; Sarah Coutinho<sup>1,2</sup>; Susana Fraga<sup>1,2</sup>; Ezequiel Pinto<sup>1,4</sup>; Maria Palma Mateus<sup>1,2</sup>**

<sup>1</sup> Universidade do Algarve

<sup>2</sup> Escola Superior de Saúde, Universidade do Algarve

<sup>3</sup> Centro de Estudos e Desenvolvimento em Saúde, Universidade do Algarve

<sup>4</sup> Algarve Biomedical Center Research Institute

**INTRODUÇÃO:** O Algarve é uma das regiões do país com maior consumo de fruta fresca, independentemente da sua sazonalidade ou origem.

**OBJETIVOS:** Descrever a origem da fruta comercializada na cidade de Faro e as características da escolha da fruta para comercialização por parte dos comerciantes.

**METODOLOGIA:** Realizou-se um estudo descritivo transversal em 35 superfícies comerciais de Faro, com inquirição por questionário, em escala de Likert entre 1 ("Sem importância") e 5 ("Completamente importante"), ao responsável da superfície comercial, sobre características consideradas importantes ao escolher a fruta para comercializar. Registou-se também a origem dos produtos.

**RESULTADOS:** Inquiriu-se 28 minimercados (n=80%), 5 hipermercados (14,3%) e 2 supermercados (5,7%). Verificou-se que 66% da fruta tem origem nacional e 34% é importada, com maior contribuição do Brasil (26%), Espanha (24%) e Costa Rica (18%). Da fruta nacional, 44% é produzida no Algarve, 48% é produzida fora da região e 8% é de origem indeterminada. Da fruta da época (51%), 31% é importada. Da fruta fora da época (49%), 63% é de origem nacional.

Cerca de 71% dos responsáveis dos estabelecimentos (n=25) consideram ser completamente importante a fruta ter origem nacional. A mesma resposta foi indicada por 77% (n=27) dos responsáveis em relação à fruta ser originária da região. A característica da fruta mais identificada pelos comerciantes é a qualidade geral (69%;n=24), seguida da aparência (60%;n=21), estado de maturação (48,6%;n=17) e calibre (34,3%;n=12).

Não se registaram diferenças nas variáveis em estudo de acordo com o tipo de superfícies comerciais (p>0,05).

**CONCLUSÕES:** A fruta comercializada em Faro é maioritariamente de origem nacional (66%) e, desta, 44% é produzida na região. Estes resultados estão em concordância com a opinião dos comerciantes, que valorizam mais a fruta de origem nacional e da região.

### PO33. PADRÕES ALIMENTARES E A SUA RELAÇÃO COM O ÍNDICE DE MASSA CORPORAL E A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL EM ADOLESCENTES PORTUGUESES: RESULTADOS DO IAN-AF

**Beatriz Teixeira<sup>1-3</sup>; Cláudia Afonso<sup>1-3</sup>; Milton Severo<sup>2,4</sup>; Catarina Carvalho<sup>1-3</sup>; Duarte Torres<sup>1-3</sup>; Carla Lopes<sup>2,4</sup>; Andreia Oliveira<sup>2,4</sup>**

<sup>1</sup> Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto

<sup>2</sup> EPIUnit - Instituto de Saúde Pública, Universidade do Porto

<sup>3</sup> Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional

<sup>4</sup> Faculdade de Medicina, Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** Uma alimentação saudável na adolescência poderá não ser necessariamente sustentável, tornando-se relevante estudar este equilíbrio na definição de padrões alimentares.

**OBJETIVOS:** Adaptar quatro padrões alimentares e explorar as suas associações com indicadores de sustentabilidade (emissões de gases de efeito estufa-EGEE e uso de solo-US relacionados com a alimentação) e de saúde (índice de massa corporal-IMC) em adolescentes.

**METODOLOGIA:** Os participantes são adolescentes (10-17 anos) do Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física 2015-2016 (n=632, correspondendo a 794363 num desenho de amostragem complexo), com informação proveniente de dois questionários às 24 horas anteriores. O *World Index for Sustainability and Health* (WISH), o *Healthy Eating Index* (HEI), o *Mediterranean Diet Score* (MDS) e o *Southern European Atlantic Diet* (SEAD) foram adaptados, para avaliar a adesão às recomendações do *Eat-Lancet*, da Organização Mundial da Saúde (OMS), da Dieta Mediterrânica e da Dieta Atlântica, respetivamente. Os indicadores de sustentabilidade foram estimados pela base de dados SHARP-ID. Classificou-se o IMC (medido) segundo a OMS. Definiu-se um índice composto ponderado padronizado, com indicadores de sustentabilidade e de saúde (EGEE\*0,5+LU\*0,5+IMC). Estimaram-se as associações por modelos de regressão linear ajustados para a quantidade dos alimentos não considerados nos scores e, adicionalmente (nas associações com o IMC/índice composto), para sexo, atividade física, idade e escolaridade máxima do agregado familiar.

**RESULTADOS:** O WISH, o MDS e o HEI associaram-se significativamente a um menor uso de solo, em m<sup>2</sup>/ano, mas não mostraram associação com o IMC. Adicionalmente, o MDS associou-se a menos emissão de gases de efeito de estufa (sd,β=-0,347,95%CI:-0,537,-0,157). O SEAD não se associou com nenhum indicador. O MDS foi o único que explicou conjuntamente os indicadores de sustentabilidade e de saúde (índice composto: sd,β=-0,159,95%CI:-0,315,-0,003, R<sup>2</sup>=31,3%).

**CONCLUSÕES:** A Dieta Mediterrânica mostrou ser o padrão alimentar que melhor se relaciona com (maior) sustentabilidade ambiental e (menor) IMC em adolescentes portugueses.

**FINANCIAMENTO:** Beatriz Teixeira é bolsista de doutoramento 2021.05133.BD, cofinanciada pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) e pelo Programa FSE (Fundo Social Europeu). A recolha de dados teve fundos da EEA (subsídios da EEA, Iniciativas de Saúde Pública - 000088SI3).

### PO34. AVALIAÇÃO DO EFEITO DO PROJETO CRECHE COM SABOR E SAÚDE NA MELHORIA DA OFERTA ALIMENTAR DO ALMOÇO DIRIGIDA A CRIANÇAS DOS 0 AOS 3 ANOS EM CONTEXTO DE CRECHE

**Lúcia Nova<sup>1</sup>; Beatriz Teixeira<sup>1-3</sup>; Olívia Pita<sup>1</sup>; Inês Dias<sup>4</sup>; Mariana Conceição<sup>4</sup>; Beatriz Cidade Coelho<sup>1</sup>; Ana Verdasca Jorge<sup>5</sup>; Liliana Ferreira<sup>2,3,5</sup>; Ada Rocha<sup>1,6</sup>; Maria Cristina Teixeira Santos<sup>1,7</sup>; Sara SP Rodrigues<sup>1-3</sup>; Cláudia Afonso<sup>1-3</sup>; Ana Gonçalves<sup>4</sup>**