

## PO117. AVALIAÇÃO DO PERFIL ALIMENTAR, NUTRICIONAL E CLÍNICO DE PACIENTES COM DIABETES APÓS INTERVENÇÃO MULTIPROFISSIONAL

**Pauline Cristiane Moura<sup>1</sup>; Paula Louisy Portella Werneck<sup>2</sup>; Andrelle Caroline Bernardes Afonso<sup>1</sup>; Natália Cristina de Faria<sup>3</sup>; Eloisa Helena Medeiros Cunha<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Prefeitura Municipal de Sete Lagoas

<sup>2</sup> Universidade Vale do Rio Doce

<sup>3</sup> Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da Universidade Federal de Minas Gerais

**INTRODUÇÃO:** A educação em diabetes contribui para o processo de desenvolvimento de habilidades específicas para atingir as metas estabelecidas.

**OBJETIVOS:** Avaliar o perfil alimentar e nutricional e controle glicêmico em indivíduos com diabetes.

**METODOLOGIA:** Estudo longitudinal realizado em uma estratégia de saúde da família (ESF) da atenção primária em um município de Minas Gerais-Brasil. Realizaram-se encontros trimestrais conduzidos por médico, enfermeiro e nutricionista na devida ESF, desde janeiro/2021. Avaliou-se hemoglobina glicada, perfil alimentar (Marcador de Consumo Alimentar do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN) e estado nutricional (Índice de Massa Corporal-IMC). Foram incluídos todos os prontuários de pacientes com diabetes que estavam completos na ESF. A diferença entre os períodos pré e pós intervenção foi feita por meio dos testes: T pareado ou *Wilcoxon*, *Mcnemar*, com significância adotada  $<0,05$ .

**RESULTADOS:** Dos 104 prontuários analisados, 59 atenderam aos critérios de inclusão (idade média  $69,3 \pm 7,6$  anos, 69,5% sexo feminino). Observou-se redução significativa no IMC após a intervenção multiprofissional (IMC pré-intervenção:  $29,9 \text{ kg/m}^2$ , após intervenção  $29,4 \text{ kg/m}^2$ ,  $p=0,042$ ), sem diferença significativa na hemoglobina glicada ( $p < 0,050$ ). A realização das refeições desjejum, colação, almoço, lanche da tarde e jantar não variaram entre os períodos avaliados ( $p > 0,050$ ), entretanto a proporção de indivíduos que realizaram a ceia reduziu (não cearam: pré-intervenção: 62,7%, após intervenção: 81,4%,  $p=0,019$ ). O consumo alimentar e o hábito de assistir televisão durante a refeição não diferiram entre os períodos avaliados ( $p > 0,050$ ).

**CONCLUSÕES:** Os resultados deste trabalho sinalizam a necessidade da atuação dos profissionais da saúde na promoção de hábitos de vida saudáveis, embora a adesão ao tratamento proposto também seja necessária em longo prazo para prevenção de complicações em pessoas com diabetes.

## PO119. AVALIAÇÃO DOS ESTILOS DE VIDA E DE ATITUDES SOBRE ALIMENTAÇÃO DOS COLABORADORES DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA VERDE, NO ÂMBITO DO PROJETO “SANUS”

**Cristina Ferreira<sup>1,2</sup>; Sílvia Rodrigues<sup>2</sup>; Dulce Filipe<sup>2</sup>; Cláudia Afonso<sup>1,3</sup>**

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

<sup>2</sup> Câmara Municipal de Vila Verde

<sup>3</sup> Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional, Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), como cancro, doenças respiratórias e doenças cérebro-cardiovasculares são, em Portugal e Europa, as que apresentam a maior carga de mortalidade e morbidade. A Organização Mundial da Saúde reconhece o local de trabalho enquanto área crucial para promover hábitos alimentares saudáveis, visando a prevenção de DCNT, viabilizando a extrapolação do conhecimento no ambiente familiar.

**OBJETIVOS:** Avaliar os estilos de vida e atitudes sobre alimentação dos colaboradores da Câmara Municipal de Vila Verde, no âmbito do Projeto “SANUS”, com o propósito de posteriormente, definir um programa de

intervenção, na esfera de ação do projeto, para a promoção da saúde, bem-estar e hábitos alimentares saudáveis no local de trabalho.

**METODOLOGIA:** Realizou-se um estudo observacional de desenho transversal, através de questionário de administração direta ( $n=659$ ), com questões sobre as características sociodemográficas, auto percepção do estado de saúde, estilos de vida (atividade física, horas de sono, consumo de bebidas alcoólicas e tabaco), autorreporte de peso e estatura, procura de informação sobre nutrição/alimentação, áreas que gostariam de ter formação.

**RESULTADOS:** Participaram 203 colaboradores (30% do total), com idade média 49 anos; 61% do sexo feminino; e 67% possuem o ensino secundário/profissional ou superior. A maioria dorme entre 5,5 horas e 8 horas/noite. Quanto ao Índice de Massa Corporal (IMC), a média foi de  $25,3 \text{ kg/m}^2$  ( $n=98$ ); 63% dos participantes consideraram-se saudáveis, tendo a maioria reportado diagnóstico de Hipertensão Arterial. Sobre a prática de atividade física, 56% não praticam. Quanto a interesses futuros, destacam ginástica laboral (30%), aconselhamento alimentar individualizado (27,5%) e frequência de curso de culinária saudável (22,8%). Maioritariamente consomem as refeições em casa.

**CONCLUSÕES:** Estes resultados e uma metodologia com base “logical model” permitiram a conceção das próximas edições do SANUS, objetivando aumentar a literacia em saúde, no geral e em alimentação, para dotar os trabalhadores de estratégias assertivas que permitam comportamentos saudáveis.

## PO120. SABERES E SABORES DE VILA VERDE

**Cristina Ferreira<sup>1,2</sup>; Sílvia Rodrigues<sup>2</sup>; Dulce Filipe<sup>2</sup>; Cláudia Afonso<sup>1,3</sup>**

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

<sup>2</sup> Câmara Municipal de Vila Verde

<sup>3</sup> Laboratório para a Investigação Integrativa e Translacional em Saúde Populacional, Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** A gastronomia é um conceito que reflete a identidade cultural, agroalimentar, religiosa, bem como saberes e sabores de um povo. Portugal é detetor de um conjunto de cozinhas regionais único, distintas na frugalidade, saberes e sabores. Vila Verde é disso exemplo, procurando manter as tradições gastronómicas, transmitidas através de gerações, tendo por base a partilha e práticas de comensalidade e convivialidade. A gastronomia, pilar de conhecimentos intergeracionais, permite uma revalorização e redescoberta de receitas, possibilitando uma consciencialização de um património a ser preservado.

**OBJETIVOS:** Recolher e analisar os conhecimentos gastronómicos desta população e deste modo criar um repositório de receitas de pratos, bebidas e produtos típicos de Vila Verde, enquanto representantes intangíveis desta localidade.

**METODOLOGIA:** Realizou-se um estudo observacional de desenho transversal, com aplicação de um questionário de administração direta e indireta ( $n=55$ ), com questões sobre as características sociodemográficas, outras afetas a aptidões culinárias no geral e à gastronomia de Vila Verde em particular, culminado com a recolha de receitas da região.

**RESULTADOS:** Participaram 55 indivíduos, 75% do sexo feminino e 25% do sexo masculino; com idades compreendidas entre os 18 e os 88 anos de idade. Relativamente aos pratos, bebidas e produtos que sabem cozinhar e que confeccionam foram mencionados 181 pratos, desde sopas a cerveja.

Foram descritas receitas: 25,5% de sopas; 11% de prato de pescado; 27% de pratos de carne; 2% de prato de ovo; 24% de sobremesas; 3,6% de bebidas e 7,3% de outro género alimentício. Identificaram-se ingredientes, doses, bem como modo de confeção.

**CONCLUSÕES:** Os vilaverdenses conhecem os pratos locais, bem como os confeccionam frequentemente, seguindo as receitas exatamente como as mães e avós lhes transmitiram. A análise das fichas técnicas das receitas permitiu atingir os objetivos, com a recolha dos saberes e sabores de Vila Verde, especificamente sob a forma de receitas.