

P07: RELAÇÃO DE PATOLOGIAS E PROBLEMAS DE SAÚDE AUTO-REPORTADOS COM A QUALIDADE DE VIDA RELACIONADA COM A ALIMENTAÇÃO. RESULTADOS DO PROJETO PRONUTRISENIOR*

Leandro Oliveira¹; Rui Póinhos¹; Maria DV Almeida^{1,2}

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

² GreenUPorto – Centro de Investigação em Produção Agroalimentar Sustentável

INTRODUÇÃO: Nas últimas décadas as relações entre saúde, alimentação e qualidade de vida têm sido alvo de crescente interesse.

OBJETIVOS: Este trabalho pretende estudar a relação entre a presença de patologias e a percepção da qualidade de vida relacionada com a alimentação (QVA) em idosos.

METODOLOGIA: O projeto PRONUTRISENIOR teve lugar na Unidade de Saúde Familiar "Nova Via", (Vila Nova de Gaia, Portugal). Foi aplicado um questionário de forma presencial, a uma amostra de 602 idosos (≥ 65 anos), por nutricionistas treinados. Estudou-se a relação entre a presença de diversas patologias e condições clínicas com a QVA (escala de Grunert et al., 2007).

RESULTADOS: Os participantes tinham uma média de 74 anos ($dp = 6$), sendo a maioria do sexo feminino (64,0%), casados (67,8%) e a viver em casa própria (80,2%). Verificou-se que os indivíduos que mencionaram ter problemas relacionados com a saúde oral, os órgãos dos sentidos e o envelhecimento músculo-esquelético assim como sofrer de "outras doenças cardiovasculares", excesso de peso/obesidade, "stresse, depressão, ansiedade" e insónia, apresentavam menores níveis de QVA quando comparados com os que mencionaram não ter estes problemas.

CONCLUSÕES: Atendendo às patologias identificadas como estando relacionadas com um menor nível de QVA sugere-se o delineamento de intervenções clínicas e comunitárias que incentivem a monitorização do estado de saúde e nutricional dos idosos de modo a evitar a degradação da sua qualidade de vida e propiciar a manutenção da sua autonomia na comunidade.

* O projeto PRONUTRISENIOR foi financiado pela Islândia, Liechtenstein e Noruega através do EEA Grants (PT06 – Programa Iniciativas em Saúde Pública, referência 81NU5).

P08: PERFIL DE ALIMENTOS À BASE DE CEREIAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL COMERCIALIZADOS EM NATAL/RN, BRASIL

Karini Freire¹; Célia Regina Araújo²; Amanda Freitas³; Danna Silva³; Inês Moraes⁴; Patrícia Padrão^{2,5}; Pedro Moreira^{2,5,6}; Karla Danielly da S Ribeiro^{1,2}

¹ Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

² Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

³ Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Norte

⁴ Nutrition, Physical Activity and Obesity Programme, Division of Noncommunicable Diseases and Life-Course, World Health Organization (WHO) Regional Office for Europe

⁵ Unidade de Investigação em Epidemiologia do Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

⁶ Centro de Investigação em Atividade Física, Saúde e Lazer da Universidade do Porto

INTRODUÇÃO: A indústria de alimentos tem desenvolvido muitos produtos destinados à alimentação infantil, dentre eles destacam-se os cereais, bastante consumidos por lactentes e crianças na primeira infância.

OBJETIVOS: Caracterizar a composição nutricional de alimentos à base de cereais destinados a crianças de 6 a 36 meses comercializados em Natal/RN, Brasil.

METODOLOGIA: Trata-se de pesquisa quantitativa, transversal e exploratória, realizada nos estabelecimentos comerciais tipo mercados, supermercados e farmácias de quatro bairros da cidade Natal/RN, Brasil. Esse trabalho faz parte do

estudo "Nutrition composition of industrialized food for 0 to 36 month old children: case study in Brazil and Portugal", que utiliza o aplicativo *BabyFood* para avaliar informações dos rótulos. Em 26 estabelecimentos foram selecionados cereais com indicação no rótulo para a faixa de idade de 6 a 36 meses e analisados pelo aplicativo *BabyFood*. Os alimentos foram avaliados conforme legislação brasileira específica para alimentos infantis, e classificados quanto ao tipo, formas de preparo e composição nutricional em proteínas, vitaminas A, D e E.

RESULTADOS: Dos 111 alimentos à base de cereais cadastrados no *BabyFood*, 16 foram analisados após exclusão de repetidos. Observou-se que ambos eram de três marcas distintas, a maioria foi classificado como simples, sendo constituído por um tipo de cereal (43,8%; $n=7$) e todos apresentavam forma de preparo pré-cozido ou instantâneo. A composição nutricional dos alimentos em relação à porção indicada no rótulo e a ingestão dietética recomendada (IDR) para crianças de 1 a 3 anos, apresentou média de 1,4 g de proteínas, correspondente a 10,8% da IDR, e fornecendo 65,5% de vitamina A, 72,5% de vitamina D e 28% de vitamina E.

CONCLUSÕES: A maioria dos alimentos à base de cereais para alimentação infantil era composto por apenas um cereal e apresentavam elevadas quantidades das vitaminas avaliadas, indicando a prática da fortificação com vitaminas nesses produtos.

P09: ADEQUAÇÃO NUTRICIONAL E FATORES ASSOCIADOS EM CRIANÇAS DO 1.º CICLO DO ENSINO BÁSICO: RESULTADOS PRELIMINARES DO PROJETO POR MAIS SAÚDE

Ana Isabel Freitas¹; Cláudia Afonso^{1,3}; Rui Póinhos¹; Maria Matos^{1,5}; Inês José Santos¹; Sara Pinto^{4,6}; Tânia Martins^{5,6}; Goreti Marques^{4,6}

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

² Unidade de Investigação em Epidemiologia do Instituto de Saúde Pública Universidade do Porto

³ GreenUPorto

⁴ Departamento de Enfermagem da Escola Superior de Saúde de Santa Maria

⁵ Departamento de Psicologia da Escola Superior de Saúde de Santa Maria

⁶ NursID – Centro de Investigação em Tecnologias e Serviços de Saúde

INTRODUÇÃO: Um aprovisionamento nutricional adequado é de especial importância na prevenção de doenças crónicas nas crianças, pelo que é essencial identificar precocemente situações de inadequação.

OBJETIVOS: Avaliar a adequação nutricional e os fatores associados em crianças do 1.º ciclo do ensino básico.

METODOLOGIA: Integraram este estudo 377 crianças (49,3% do sexo feminino; idades: 9 e 10 anos) e que frequentam ensino público e privado do distrito do Porto, uma amostra dos participantes do projeto "Por mais saúde", financiado pela FCT (NORTE-01-0145-FEDER-024116). Registaram-se características sociodemográficas, estilos de vida, avaliação antropométrica e da composição corporal. O tratamento estatístico foi realizado com o programa SPSS (versão 25.0). Foi efetuada estatística descritiva e recorreu-se à regressão logística para prever a inadequação dos macronutrientes, da gordura saturada e dos açúcares simples com variáveis sociodemográficas.

RESULTADOS: Comparando a ingestão com as *Dietary Reference Intakes*, verificou-se que a gordura apresentava a maior proporção de inadequação (51,7%), a proteína a menor (0,6%). Quanto à gordura saturada, 56,9% apresenta adequação, sendo esta proporção superior nos rapazes (63,2%). Os açúcares simples são o nutriente com uma maior proporção de inadequação (65,0%). Verificou-se maior possibilidade de inadequação de macronutrientes em crianças com mães mais novas e nas que dormiam mais. Maior possibilidade de inadequação de gordura saturada foi encontrada em crianças do sexo feminino. Crianças com mães mais novas e pais mais velhos apresentaram maior possibilidade de inadequação em açúcares simples.