METHODOLOGY: The sample included 5170 children evaluated at 7y with variables of interest, within the birth cohort Generation XXI. A healthy eating index was developed at 7y to assess adherence to WHO dietary recommendations. Consumption quartiles were obtained for each food group and scored between 1 and 4 points. A higher score represents a better diet; the score was categorized above or below the median. A Portuguese version of the original Children's Eating Behaviours Questionnaire was self-completed by mothers of 7-year-old children. Five sub-dimensions were studied: 'Satiety Responsiveness', 'Food Responsiveness', 'Enjoyment of Food', 'Food Fussiness' and 'Desire to Drink'. The associations were evaluated through logistic regression models, after adjusting for maternal age, schooling, diet and working status, and for the child's sex and z-score Body Mass Index.

RESULTS: Children who had higher scores in the sub-dimensions 'Satiety Responsiveness' (OR=0.80;95%Cl=0.73;0.88), 'Food Fussiness' (OR=0.76;95%Cl=0.70;0.83) and 'Desire to Drink'(OR=0.85;95%Cl=0.78;0.92) were less likely to have a healthy diet. On the other hand, children with higher scores in the 'Enjoyment of Food'(OR=1.16;95%Cl=1.07;1.26) had a better diet and were more likely to comply with the recommendations of eating 5 servings of daily fruit&vegetables (FV) (OR=1.23;95%Cl=1.13;1.34). A higher score on the 'Satiety Responsiveness'(OR=1.31;95%Cl=1.14;1.50) and 'Desire to Drink'(OR=1.35;95%Cl=1.19;1.52) sub-dimensions was associated with the daily consumption of energy-dense foods (EDF).

CONCLUSIONS: Children's eating behaviours related to appetite influence their food consumption as a whole. The general interest in food was related to a healthier dietary pattern, including a higher intake of FV and a lower daily consumption of EDF.

ACKNOWLEDGEMENTS: FEDER-COMPETE; EPIUnit-ISPUP and FCT(IF/01350/2015).

PO14. ASSOCIATION OF METABOLIC AND NUTRITIONAL FACTORS WITH SERUM URIC ACID LEVELS IN OBESE SCHOOL AGE CHILDREN FROM NUEVO LEÓN, MÉXICO

<u>Elizabeth Solis-Pérez</u>^{1,2}; Raquel González-Garza²; Mario Alberto González-Medina²; Manuel López-Cabanillas-Lomeli^{1,2}; Jesús Zacarías Villarreal-Pérez^{1,3}; Fernando J Lavalle-González^{1,3}; Alejandra Sánchez-Peña²; Erick Bañuelos-Arreguin²; Chandan Prasad^{1,4}

¹TWU-UANL Consortium to Promote Research in Obesity and Obesity-related Diseases

²Universidad Autónoma de Nuevo León, Public Health and Nutrition School

³ Universidad Autónoma de Nuevo León, Endocrinology Service, Hospital Universitario Dr. José Eleuterio González

⁴Department of Nutrition and Food Sciences

INTRODUCTION: The level of serum Uric Acid (sUA) is not considered as a common indicator in the prevention or treatment of obesity and its comorbidities. Several studies found an association between sUA with gender, age and Body Mass Index (BMI), highlighting the importance of controlling hyperuricemia and the comorbidities associated.

OBJECTIVES: To study the association of the level of sUA with clinical-metabolic and dietetic markers in school age children from Nuevo León, México.

METHODOLOGY: In this cross-sectional study 530 school age children were recruited (322 with obesity and 208 with a normal BMI (WHO, 2007). Certified personnel collected and evaluated: systolic and diastolic blood pressure, anthropometric measurements (weight, height and BMI), glucose, triglycerides, cholesterol, LDL-C, HDL-C, sUA-through uricase and creatinine reaction); the dietary data were obtained with the 24-hour Recall and the Food Processor. Binary logistic regression was used for the statistical analysis.

RESULTS: According to the elaborated models, with a 95% Cl, an association was

found with: male gender (OR=2.256, p=0.021), Z Age (OR=2.315, p=0.000), Z Triglycerides (OR=1.328, p=0.049), BMI Obesity (OR=4.532, p=0.006), Z Protein Intake (OR=1.669, p=0.008), Z dietary fiber (OR=0.574, p=0.036), Z added sugars (OR=1.497, p=0.034).

CONCLUSIONS: The risk factors associated with the increase in sUA were: male gender, age, serum triglycerides, protein intake, added sugars. The fiber intake was a protective factor. Hyperuricemia is an important risk factor which requires nutritional intervention from the nutritionist.

PO15. BEM-ESTAR NO TRABALHO, PERFIL DEMOGRÁFICO E PROFISSIONAL DOS NUTRICIONISTAS PORTUGUESES

Rita de Cássia Akutsu¹; Victor Viana²; Izabel Cristina Silva¹; <u>Ada Rocha²</u> ¹ Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília

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

INTRODUÇÃO: A profissão de Nutricionista em Portugal é autorregulamentada e esse papel cabe à Ordem dos Nutricionistas, cuja missão é regular e supervisionar o acesso à profissão de nutricionista e dietista e o seu exercício, elaborando normas técnicas e deontológicas.

As áreas com maior número de profissionais em Portugal são as áreas de formação tradicional: clínica, alimentação coletiva e saúde pública. Diversos estudos mostram peculiaridades como maior dificuldade apontada pelos profissionais para o primeiro emprego a mobilidade geográfica. Não há estudos que analisem o percurso profissional dos nutricionistas em Portugal, sobre a perceção sobre seu trabalho, formação ou que investiguem o seu bem-estar.

OBJETIVOS: O objetivo do presente trabalho foi a verificação do perfil demográfico, profissional e o bem-estar pessoal no trabalho percecionado pelos nutricionistas portugueses.

METODOLOGIA: Foi criado um instrumento *on-line* para investigar o Bem-estar de nutricionistas portugueses. Os profissionais foram captados nas redes sociais. **RESULTADOS:** A amostra do presente estudo inclui 206 indivíduos. Os profissionais que responderam são na maioria mulheres o que parece confirmar diversos estudos que referem a hegemonia feminina no campo da nutrição. A maioria são mulheres jovens, solteiras, sem filhos, católicas, graduadas, atuando na área clínica, em empresas privadas. Os nutricionistas portugueses percecionam-se frequentemente numa situação de Bem-estar no trabalho. A única variável que influenciou o Bem-estar no Trabalho foi a variável económica.

CONCLUSÕES: Para melhorar o Bem-estar no trabalho dos nutricionistas é necessário uma melhor remuneração e outras recompensas no âmbito do trabalho, particularmente as que se relacionam com a premiação da competência.

PO16. PRESENÇA DE ALIMENTOS IN NATURA, MINIMAMENTE PROCESSADOS, PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS NA DIETA DE PACIENTES COM EVIDÊNCIA DE DOENÇA CARDIOVASCULAR Ingrid Rezende França¹; Gabriela Soares Limeira de Araujo¹; Jessica Isabel Vellido Duarte¹; Natalia Portes Thiago Pereira¹; Renata Furlan Viebig¹; Juliana Masami Morimoto¹; Camila Torreglosa¹; Jacqueline Teresa da Silva²; Raira Pagano²; Rosa Bosquetti²; Bernardete Weber²

¹ Universidade Presbiteriana Mackenzie

² Instituto de Ensino e Pesquisa do Hospital do Coração

INTRODUÇÃO: O hábito alimentar de países em desenvolvimento, tem sido caracterizado pelo aumento do consumo de produtos industrializados, normalmente constituídos de altos teores de energia, sódio, gorduras saturadas e *trans* e carboidratos refinados, relacionando-se com o aumento de doença cardiovascular e demais doenças crônicas não transmissíveis. Diante desse cenário, o Ministério da Saúde

RESUMOS POSTERS | XVII CONGRESSO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, 10 E 11 DE MAIO, 2018 ACTA PORTUGUESA DE NUTRIÇÃO 13 (2018) 48-87 | LICENÇA: cc-by-nc