

foi a sopa da dieta geral (73%). Destas apenas 1 foi recusada. A característica mais frequentemente não conforme foi a textura/consistência da refeição.

**CONCLUSÕES:** Das refeições submetidas a prova, 98% apresentavam as características organolépticas adequadas.

## PO44. ADEQUAÇÃO DO ESTADO DE HIDRATAÇÃO DE DOENTES INTERNADOS POR COVID-19

**Mónica Azevedo<sup>1</sup>; Fábio Cardoso<sup>2</sup>; Rui Poínhos<sup>1</sup>; Cristina Teixeira<sup>2</sup>; Flora Correia<sup>1-3</sup>**

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

<sup>2</sup> Serviço de Nutrição, Centro Hospitalar Universitário de São João

<sup>3</sup> Unidade de Investigação e Desenvolvimento de Nefrologia, Faculdade de Medicina, Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** Um correto estado de hidratação (EH) é fundamental ao normal funcionamento do organismo. Alterações neste podem ocorrer em consequência de diversas patologias, com repercussões no desfecho clínico.

**OBJETIVOS:** Avaliar o EH de doentes internados com COVID-19.

**METODOLOGIA:** Estudo observacional em doentes internados por COVID-19 entre 12/2020 e 04/2021 no Serviço de Doenças Infecciosas de um hospital central. Foram recolhidos na admissão hospitalar dados antropométricos e de composição corporal por bioimpedância multifrequência. O EH foi determinado através das razões (a) água corporal total (ACT) / massa isenta de gordura (MIG) e (b) água extracelular (AE) / ACT, com posterior comparação com intervalos de referência.

**RESULTADOS:** Amostra de 145 indivíduos, 62,1% do sexo masculino, com idade média de 69 anos (DP = 16; min = 19; máx = 95) e tempo de internamento mediano de 7 dias (min = 2; máx = 24). A prevalência de pré-obesidade foi de 37,3% e obesidade 26,8%.

Por comparação com os intervalos de referência, 50,3%, 53,1%, e 45,5% dos participantes evidenciaram, respetivamente, valores inferiores de ACT, AI (água intracelular) e AE.

Verificaram-se diferenças significativas entre homens e mulheres na ACT (mediana = 38,1 vs. 27,7 L), AI (23,5 vs. 16,8 L) e AE (14,9 vs. 11,2 L).

Quanto à razão ACT/MIG, que reflete o EH da MIG, 17,2% dos participantes encontravam-se hiperhidratados e 1,4% hipohidratados.

Pela razão AE/ACT, e embora 57,9% dos participantes tivessem sido classificados como euhidratados, os seus valores foram próximos do limite superior, indicativo de maior concentração de AE, massa gorda, retenção de fluidos, inflamação e desidratação.

**CONCLUSÕES:** Mais de metade dos participantes foram classificados como euhidratados, embora, com valores indicativos de ocorrência da acumulação de fluidos possivelmente em consequência do estado inflamatório provocado pela COVID-19. As normais discrepâncias encontradas nos rácios utilizados resultam do uso de diferentes indicadores.

## PO45. PÓS-COVID-19: UMA ANÁLISE COMPARATIVA DO ESTADO NUTRICIONAL E COMPOSIÇÃO CORPORAL DOS SOBREVIVENTES TRÊS MESES APÓS ALTA CLÍNICA

**Mónica Azevedo<sup>1</sup>; Fábio Cardoso<sup>2</sup>; Rui Poínhos<sup>1</sup>; Cristina Teixeira<sup>2</sup>; Flora Correia<sup>1-3</sup>**

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

<sup>2</sup> Serviço de Nutrição, Centro Hospitalar Universitário de São João

<sup>3</sup> Unidade de Investigação e Desenvolvimento de Nefrologia, Faculdade de Medicina, Universidade do Porto

**INTRODUÇÃO:** A síndrome Pós-COVID-19 consiste na persistência de sintomas/

sequelas associadas à infeção por SARS-CoV-2 num período superior a 12 semanas após a fase aguda da doença. Contudo, apesar da evidência reunida, não existem ainda dados sobre o estado nutricional e composição corporal dos sobreviventes.

**OBJETIVOS:** Avaliar o estado nutricional e a composição corporal de doentes internados com COVID-19 e sua evolução três meses após alta clínica.

**METODOLOGIA:** Estudo observacional em doentes internados por COVID-19 entre 12/2020 e 04/2021 no Serviço de Doenças Infecciosas de um hospital central. Foram recolhidos os seguintes dados na admissão hospitalar e três meses após a alta clínica: antropométricos, composição corporal e ângulo de fase (por bioimpedância), sarcopenia (por comparação com os valores de referência de Índice de Massa Muscular Esquelética) e alterações sensoriais.

**RESULTADOS:** Amostra de 29 doentes, 62,1% homens, 44,8% idosos ( $\geq 65$  anos), com média de 64 anos (DP=14; min=28; máx=87) e tempo de internamento médio de 7 dias (DP=3; min=3; máx=14).

Verificou-se um aumento significativo na mediana de Índice de Massa Corporal (IMC) em ambos os sexos [homens (H): 28,2 vs. 29,5 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,004 e mulheres (M): 28,3 vs. 30,4 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,003].

Constatou-se igualmente um aumento significativo dos valores das medianas de água corporal total (ACT) (H: 39,5 vs. 44,4 L; p=0,002 | M: 27,6 vs. 30,5 L; p=0,003), índice de massa gorda (IMG) (H: 8,7 vs. 10,2 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,004 | M: 12,2 vs. 13,3 Kg/m<sup>2</sup>; p=0,003) e ângulo de fase, apenas nas mulheres (5,0 vs. 6,3°; p=0,004).

Verificou-se uma diminuição significativa da prevalência de sarcopenia (34,4 vs. 20,7%; p<0,001) e uma resolução completa das disfunções sensoriais face às prevalências iniciais de: 31,0% disosmia, 41,4% disgeusia e 51,7% hiporexia (p<0,001).

**CONCLUSÕES:** Apesar do aumento generalizado de peso três meses após COVID-19, este não se sustentou numa recuperação da massa muscular perdida, mas sim no aumento de ACT e IMG.

## PO46. ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DAS CAPITAÇÕES E AVALIAÇÃO DA PEGADA ECOLÓGICA DE MENUS DE UM RESTAURANTE TRADICIONAL ALENTEJANO

**Unice Bexiga<sup>1</sup>; Vânia Costa<sup>1</sup>**

<sup>1</sup> Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Lisboa, Instituto Politécnico de Lisboa

**INTRODUÇÃO:** A restauração pública é um setor com impacto no consumo alimentar da população. Cerca de 23% dos portugueses faz semanalmente, pelo menos, uma refeição fora de casa. Estas refeições tendem a ter excesso de energia, lípidos, sal e açúcares simples e fornecer menor aporte de vitaminas e minerais. O elevado valor energético destas refeições está associado ao fornecimento de capitações excessivas, responsáveis por um impacto nutricional e ambiental negativo. O estudo desta relação pode ajudar a demonstrar aos intervenientes a necessidade de aceitar medidas que promovam hábitos alimentares mais sustentáveis e saudáveis.

**OBJETIVOS:** Análise da adequação nutricional e das capitações e cálculo da pegada ecológica de menus de um restaurante.

**METODOLOGIA:** Durante 8 dias recolheram-se dados (peso edível cru, em gramas) de todos os ingredientes que faziam parte dos 7 menus do restaurante. Calculou-se a composição energética, de macronutrientes e de sal de cada menu, considerando as 2200 Kcal/dia, com recurso à Tabela de Composição de Alimentos Portuguesa. Para o cálculo da pegada ecológica dos menus somou-se a emissão de dióxido de carbono de cada ingrediente recorrendo à calculadora TUCO *Greenhouse Gas Calculator*.

**RESULTADOS:** No geral, os menus excedem as necessidades energéticas ( $\bar{x}$  = 1514  $\pm$  374 Kcal), proteicas ( $\bar{x}$  = 65,1  $\pm$  17,1 g), lipídicas ( $\bar{x}$  = 79,0  $\pm$  22,7 g) e