



# **Alergias, intolerâncias alimentares e doenças metabólicas em destaque na UTAD**

□



No âmbito da realização do Workshop “Novos desafios alimentares: alergias, intolerâncias e doenças metabólicas”, decorre no restaurante panorâmico da UTAD, nos dias 15, 16, 30 de Abril e 7 de maio, um curso de formação de cozinha para pessoas com alergias, intolerâncias alimentares e outras necessidades alimentares especiais.

Este curso visa sensibilizar os alunos das Licenciatura em Ciência Alimentar, Genética Molecular e Biotecnologia, Bioquímica e outras áreas afins para esta problemática, mas também envolver a comunidade em geral. Por isso este workshop conta com a intervenção de médicos, profissionais de Saúde, ligados à saúde comunitária, nutricionistas com intervenção nas áreas da saúde, da elaboração de dietas e menus e formulação de novos produtos, assim como professores da UTAD ligados à economia e ao empreendedorismo e empresários.

Abordar os problemas, desafios e oportunidades ligados às alergias, intolerâncias e doenças metabólicas é o objetivo, por isso, esta formação visa, não só chamar a atenção para novos nichos de investigação, desenvolvimento e empreendedorismo mas também “trazer os parceiros deste sector para uma discussão conjunta dos desafios colocados pela Lei de Informação Alimentar (Alergénios), com vista à identificação de sinergias que possam ser desenvolvidas no âmbito do Horizonte 2020, aspeto de particular importância para a fixação de jovens e criação de emprego neste território de baixa densidade como é Trás-os-Montes e Alto Douro”, explica Ana Lúcia Sintra, docente da UTAD e elemento da comissão científica.

O programa inclui a participação da Professora Isabel do Carmo, especialista na área, bem como outros profissionais de saúde ligados ao Centro Hospital de Trás-os-Montes e Alto Douro e Centro de Saúde local, e profissionais ligados à alimentação, à economia, ao empreendedorismo e restauração e hotelaria.

A ação de gastronomia estará a cargo do Chef Fernando Pereira, que confeccionará pratos específicos adequados ao dia-a-dia de pessoas com esta problemática, e da Nutricionista Susana Macedo que esclarecerá dúvidas e dará sugestões para a confeção de “refeições seguras” para pessoas com necessidades alimentares especiais.

A formação é aberta a todos os interessados nesta temática. Informações em <http://is.gd/K9ZWT4>.

Programa [VER] []

Para mais informações contactar:

Rosa Rebelo | Assessoria de Comunicação | UTAD

259 350 160 | 932 148 809 | [rorebelo@utad.pt](mailto:rorebelo@utad.pt)